01
Nuovo motore da 71 cavalli
Cilindrata 3.300 cm³ - TIER III
4 cilindri - 16 valvole - 40 km/h
02
Ecologico - Minime emissioni
Coppia potenza max già a 1.600 g/m
quindi minimi consumi di gasolio
03
Cambio a 32 marce: 16 av + 16 rm
Tutte con inversore sincronizzato
PDF indipendente 540/750 e sincro
04
Capacità di sollevamento 2.300 Kg
Posizione e sforzo controllato
4 freni a disco in bagno d'olio
ANTONIO CARRARO
Tractor people
TGF 7800 LE
antoniocarraro.com
Numero verde 800 - 017323
Tractors since 1910
The ERGIT series
TGF 7800
Quando la coltura specializzata è la tua vita allora sai che Antonio Carraro ha la risposta giusta alle tue esigenze di dimensioni, sterzata, agilità, versatilità e potenza. Scopri come queste caratteristiche siano esaltate dal tuo prossimo TGF 7800 LE...ad un prezzo così poi!
da euro
18.800
TGF 7800 LE - 4WD
IN ALLESTIMENTO STANDA
(Iva e trasporto esclusi)
Promo valida fino al 31/07/2009 salvo esaurimento scorte presso i concessionari che hanno aderito all'iniziativa

Gentili lettrici e lettori,

Circa 2,49 milioni di ettari sono stati venduti negli ultimi 5 anni in Sudan, Etiopia, Ghana, Madagascar e Mali ad investitori stranieri

innanzitutto **vogliamo ringraziare tutte le scuole (primarie e materne)** che ci inviano i resoconti dei lavori realizzati dai bambini seguendo le indicazioni riportate su «Le pagine dei ragazzi». Questo interesse ci fa molto piacere, perché il nostro obiettivo è avvicinare i bambini alla natura e all'agricoltura, un mondo, quest'ultimo, sconosciuto a tanti, come dimostra un recente studio, secondo il quale nel nostro Paese appena un bambino su tre ha visitato una fattoria.

I potenti della terra in Abruzzo. **Dall'8 al 10 luglio si tiene a L'Aquila il G8**, che raggruppa i sette principali Paesi industrializzati (Canada, Francia, Germania, Italia, Giappone, Gran Bretagna e Stati Uniti) più la Russia. In concomitanza con questo evento, dal 28 giugno al 15 luglio saranno ripristinati i controlli alle frontiere, sospendendo di fatto il Trattato di Schengen (e cioè la libera circolazione delle persone) per garantire la sicurezza dei cittadini e dei leader mondiali.

Le acquisizioni di terre in Africa da parte di Paesi stranieri (Cina, Giappone, Sud Corea ed altri ancora) **per accrescere le loro produzioni alimentari stanno aumentando, ponendo il rischio che,** se queste acquisizioni non vengono gestite bene, **i poveri possano perdere l'accesso alla terra, ma anche all'acqua e ad altre risorse**. Ad affermarlo sono la Fao e l'Ifad, due agenzie dell'Onu per l'agricoltura, in un rapporto intitolato «Land grab or development opportunity?», che tradotto significa «Incetta di terra o opportunità di sviluppo?».

Non sarà permesso produrre vino rosé miscelando vino bianco e vino rosso, come proposto in un primo tempo dall'Unione europea (questo vino avrebbe dovuto arrivare sul mercato a partire dal 1° agosto), ma solo dalla tradizionale vinificazione in bianco delle uve rosse. Inoltre, **dal 1° agosto, anche il vino**, come gli altri prodotti agroalimentari, **avrà le sole denominazioni Dop** (Denominazione di origine protetta) **e Igp** (Indicazione geografica protetta), e non più Doc, Docg e Igt.

A chi ama la montagna e il cinema ricordiamo che a **Bosco Chiesanuova (Verona) dal 22 al 30 agosto** si tiene la 15ª edizione del «**Film Festival della Lessinia**», concorso internazionale dedicato alla vita, alla storia e alle tradizioni di montagna (pag. 74).

Giorgio Vincenzi

Il mensile di agricoltura part-time con la maggior diffusione pagata in Italia (certificazione ADS)

Fondato da Alberto Rizzotti

Direttore Responsabile: Giorgio Vincenzi
Redazione: Giuseppe Cipriani, Silvio Caltran, Alberto Locatelli
Via Bencivenga/Biondani, 16 - 37133 Verona - Tel. 045 8057511
Fax 045 8009240 - E-mail: vitaincampagna@vitaincampagna.it
Internet: www.vitaincampagna.it
Editore: Edizioni L'Informatore Agrario spa
Via Bencivenga/Biondani, 16 - 37133 Verona
Presidente: Elena Rizzotti
Vice presidente: Giovanni Rizzotti
Presidente onorario: Alberto Rizzotti
Amministratore delegato: Giuseppe Reali
Direttore commerciale: Luciano Grilli
Pubblicità: Tel. 045 8057523 - Fax 045 8009378
E-mail: pubblicita@vitaincampagna.it
Stampa: Mediagraf spa - Noventa Padovana (Padova)

Registrazione Tribunale Verona n. 552 del 3-11-1982. ISSN 1120-3005 - Poste Italiane s.p.a. - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, DCB Verona - Contiene I.P. e I.R.

Accertamento Diffusione Stampa Certificato n. 6391 del 4/12/2008

Unione Stampa Periodica Italiana

La tiratura del presente numero è stata di 86.000 copie

Servizio abbonamenti:
C.P. 467 - 37100 Verona - Tel. 045 8009480 - Fax 045 8012980
Internet: www.vitaincampagna.it/faq
Quote di abbonamento 2009 per l'Italia: Vita in Campagna euro 39,50 (11 numeri + 11 supplementi) • Vita in Campagna + supplemento La Casa euro 44,50 (11 numeri + 15 supplementi).
Quote di abbonamento 2009 per l'estero (Europa via normale): Vita in Campagna euro 64,00 (11 numeri + 11 supplementi) • Vita in Campagna + supplemento La Casa euro 74,00 (11 numeri + 15 supplementi).
Sono previste speciali quote di abbonamento per studenti di ogni ordine e grado (per informazioni rivolgersi al Servizio Abbonamenti).
Una copia (numero + supplemento): euro 4,00. **Copia arretrata:** euro 8,00 cadauna (per gli abbonati euro 6,00). **Solo numero o solo supplemento:** euro 3,00. **Una guida illustrata:** euro 3,00.
Aggiungere un contributo di euro 2,60 per spese postali, indipendentemente dal numero di copie ordinate.
Modalità di pagamento: • conto corrente postale n. 11024379 intestato a Vita in Campagna - C.P. 467 - 37100 Verona • assegno non trasferibile intestato a Edizioni L'Informatore Agrario - Verona • carta di credito: Visa - Eurocard/Mastercard - American Express
L'ordine di abbonamento o di copie può essere fatto anche per telefono o fax rivolgendosi direttamente al Servizio Abbonamenti.

Vita in Campagna non è in edicola. Viene inviata solo su abbonamento

Foto: Vivaio La Campanella

Sommario del n. 7-8/2009

in un unico abbonamento un grande mensile con all'interno i mensili specializzati

Le clematidi offrono generose fioriture e sono resistenti alle basse temperature (pag. 12).

Servizi e vantaggi per gli abbonati con la «Carta Verde» ed i coupon

Servizi proposti nel presente numero

Clematidi. Sconto del 10-20% sull'acquisto di piante (pag. 14).
Cipolla bianca. Sconto del 5% sull'acquisto di semi (pag. 20).
Sorbo domestico. Sconto del 5-10% sull'acquisto di piante (pag. 26).
Turismo rurale. Sconto del 5% in due aziende agrituristiche situate nella terra del formaggio Maiorchino (Messina) (pag. 58).
Fiera ad ingresso gratuito. «Festambiente» (Rispescia-Grosseto) (pag. 74).
Corso. «Giardino, terrazzo, piante d'appartamento» sconto 10% (pag. 75)

Servizi proposti in altri numeri tuttora in vigore

Asparago selvatico. Sconto 5-10% acquisto semi (n. 11/2008, pag. 29).
Ciliegio. Sconto 5-10% acquisto piante (n. 4/2009, pag. 33).
Fagiolino nano. Sconto 5-10% acquisto semi (n. 5/2009, pag. 26).
«Lewisia cotyledon». Sconto 10% acquisto piante (n. 5/2009, pag. 21).
Lillà. Sconto 5-10% acquisto piante (n. 6/2009, pag. 17).
Melanzana. Sconto 5% acquisto semi (n. 3/2009, pag. 26).
Primule. Sconto 3-15% acquisto piante (n. 4/2009, pag. 17).
Pungitopo «John Redmond». Sconto 15% acquisto piante (pag. 71).
Ricoveri per avicoli e conigli. Sconto 5% acquisto (n. 6/2009, pag. 51).
Rose. Sconto 3-10% acquisto piante (n. 5/2009, pagg. 19 e 20).
Salvia sclarea. Sconto 5% acquisto semi e piante (n. 4/2009, pag. 28).
Turismo rurale. Sconto del 10% in un'azienda agrituristica posta sulle rive del Mincio (Mantova) (n. 2/2009, pag. 63). Sconto del 10% in un'azienda agrituristica posta nel circuito «Trentino altro» (n. 3/2009, pag. 68). Sconto del 10% in un'azienda agrituristica situata in Val di Cecina (Pisa) (n. 5/2009, pag. 75). Sconto del 5-10% in due aziende agrituristiche situate nella terra dell'aglio di Vessalico (Imperia) (n. 6/2009, pag. 70)
Vivai e ditte sementiere consigliati. Sconti dal 5 al 30% in 89 vivai e 7 ditte sementiere (n. 12/2008, pag. 39).
Guida «Servizi e vantaggi - Carta Verde 2009». In essa vi sono convenzioni per l'acquisto a prezzo scontato di piante da frutto e da giardino, sementi, articoli per il giardinaggio, l'orto ed il frutteto, macchine agricole, ricoveri per animali, strumenti ed attrezzi per l'agricoltura, l'apicoltura e l'enologia, impianti e attrezzature per la casa, ecc. (allegata al n. 2/2009).

Gli abbonati che trovano motivi di insoddisfazione nei servizi «Carta Verde» sono pregati di darne comunicazione scritta a: Edizioni L'Informatore Agrario spa - Servizio Carta Verde - Casella Postale 443 - 37100 Verona.

GRADIREI ARTICOLI SULL'AGRICOLTURA BIODINAMICA

Leggo con interesse Vita in Campagna, *purtroppo, però, non ricordo che abbiate parlato dell'agricoltura biodinamica. Vi sarei grata se ve ne occupaste in uno dei prossimi numeri, perché credo sia un argomento attuale nonché di interesse per molti lettori.*

Lettera firmata
Milano

In questi ultimi anni l'agricoltura biodinamica ha trovato molti estimatori e *Vita in Campagna* non mancherà di proporre in futuro un articolo sull'argomento.
Per chi, invece, non conoscesse l'agricoltura biodinamica possiamo dire che ha molte cose in comune con quella biologica, ma si differenzia da questa per alcuni principi filosofici di base che si concretizzano in pratiche agricole come l'utilizzo di preparati e la determinazione di specifici calendari di semina.
L'agricoltura biodinamica deriva dalle concezioni dell'austriaco Rudolf Steiner (1861-1925, fondatore della antropofisica o antroposofia), in seguito sviluppate da altri cultori della biodinamica, e si basa su un modo di vedere molto complesso che nel campo dell'agricoltura propone un'azienda vista come una realtà sostanzialmente autonoma e in cui si dovrebbero trovare le energie complessive per portare avanti tutte le attività.
Bisogna inoltre che colui che si cimenta in questo tipo di agricoltura conosca la dinamica di quelle che vengono definite «forze vitali collegate agli influssi cosmici».
Per maggiori approfondimenti su questo modo di concepire l'agricoltura – ma sarebbe un vero e proprio sistema di vita quello che viene proposto – ci si può rivolgere alle associazioni che in Italia si interessano di agricoltura biodinamica che sono le seguenti:
– Associazione per l'agricoltura biodinamica - Via Privata Vasto, 4 - 20121 Milano - Tel. 02 29002544 - Fax 02 29000692;
– Demeter Associazione Italia - Strada Naviglia, 11/a - 43123 Parma - Tel. 0521 776962 - Fax 0521 776973.

UN VECCHIO ATTREZZO, UNA STORIA DA CONOSCERE

Vi invio la foto di una vecchia attrezzatura che serviva a sgranare i fagioli. La usava tutta la cittadinanza della zona di Levico Terme (Trento) e paesi vicini. Parzialmente restaurata da mio fratello è ancora funzionante. (*Laura Mascotto*, Trento)

OFFRO SEMENTI DI LINO

Voglio segnalare agli amici abbonati che dispongo di semi di lino (Linum usitatissimum) che posso regalare a chi ne fa richiesta (gli interessati sono pregati di allegare alla richiesta una busta già affrancata).

Biagio Pepe
Via Calleo, 1
84077 Torre Orsai (Salerno)

RACCOLTA LIBERA IN CAMPO

Nel n. 6/2009 a pag. 77 abbiamo pubblicato l'indirizzo e-mail errato dell'azienda agricola Corte Rizzarda. L'indirizzo e-mail esatto è: info@corterizzarda.it
Ce ne scusiamo con i lettori.

UN SUCCESSO IL NOSTRO CORSO DI POTATURA AD ACQUALUNGA DI BORGO S. GIACOMO (BRESCIA)

L'idea di realizzare un corso sulla potatura verde e sull'innesto delle piante da frutto – corso tenuto poi dal nostro esperto Giovanni Rigo – è stata accolta da un altissimo numero di adesioni. Il nostro obiettivo era quello di radunare per la giornata del 23 maggio, presso l'azienda agricola «Frutteto di Annalisa» ad Acqualunga di Borgo S. Giacomo (Brescia), un centinaio di abbonati, ma già pochi giorni dopo l'uscita del numero di *Vita in Campagna* che informava dell'iniziativa, non solo abbiamo raggiunto ma abbiamo superato di molto il numero previsto. Il successo dell'incontro ci ha così indotti a organizzare una seconda giornata, il 5 giugno, con i primi cento lettori rimasti esclusi. Durante le due giornate abbiamo avuto il piacere di conoscere abbonati provenienti da tutta Italia: Alessandria, Asti, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Genova, La Spezia, Lecco, Lodi, Macerata, Mantova, Milano, Padova, Parma, Pavia, Piacenza, Pisa, Pordenone, Reggio Calabria, Reggio Emilia, Rovigo, Salerno, Savona, Torino, Trento, Treviso, Udine, Varese, Venezia, Verona, Vicenza. Un grazie per la collaborazione a Giovanni Rigo, ai suoi aiutanti, Alessio Giacopini e Luciano Bendazzoli, e alla signora Maria Rosa Pancini, titolare della bellissima azienda che ci ha ospitato.

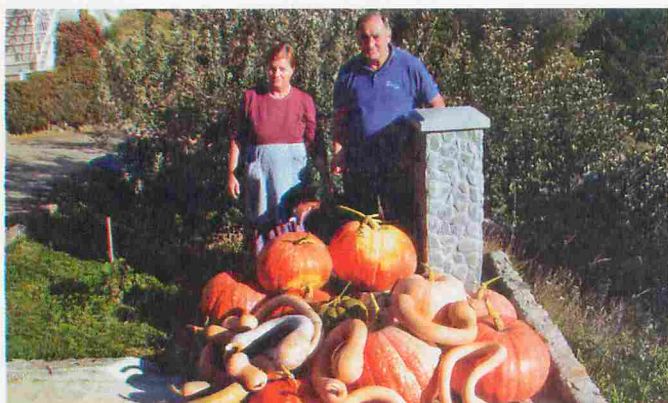
Le vostre fotografie

Simone, Federico e Francesca con il loro piccolo capretto di nome Fiocco - Giuseppe Massarone, Cuneo

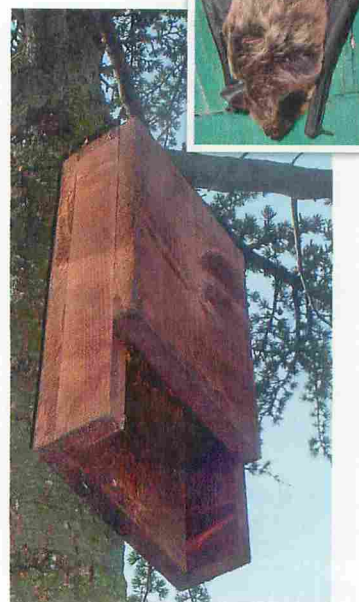
Michela con un pomodoro raccolto nell'orto del nonno - Primo Boni, Albano Laziale (Roma)

Ecco i frutti giganti di feijoa che ho raccolto dalle mie piante - Alberto Pocai, Forte dei Marmi (Lucca)

Ecco la meravigliosa fioritura dei miei Echinopsis multiplex - Mauro Bordogna, Zandobbio (Bergamo)

Sara e Giorgia «sgranano» il loro raccolto di piselli - Giorgia Pozza, Torri di Quartesolo (Vicenza)

Mia moglie, io e l'amico a quattrozampe Detleff con il nostro raccolto di zucche - Sauro Galletto, Podenzana (Massa-Carrara)

UN'ESPERIENZA POSITIVA CON I NIDI PER PIPISTRELLI CONTRO LE ZANZARE

I miei genitori hanno cominciato a costruire e installare nella nostra azienda agricola, oltre 20 anni fa, nidi artificiali per combattere gli insetti nocivi agli uomini e alle produzioni agricole. Io e mia moglie, ora con l'aiuto di nostro figlio Paolo, abbiamo continuato l'opera e da oltre 10 anni installiamo **nidi per pipistrelli** *che si sono rivelati degli ottimi alleati contro le zanzare, che in estate sono per molti un problema fastidioso ed anche un pericolo a causa della zanzara tigre.*
Le prime cassette-nido per i pipistrelli le costruivamo con assi di recupero, con le stesse tipologie ancora oggi utilizzate: due assicelle più grandi, distanziate circa 4-5 cm l'una dall'altra e tenute separate da due assicelle più piccole circa 4-5 cm; quella posta sul retro scende più in basso per creare, con l'aiuto di zigrinature, un punto di appoggio al pipistrello e agevolarne la salita all'interno. Ne abbiamo costruite anche con la possibilità di aprire il lato frontale per eventuali ispezioni nel caso fossero occupate da vespe o anche solo per vedere i pipistrelli, che se non disturbati si possono spiare per scopi didattici (pratichiamo anche attività di fattoria didattica). In base alla nostra esperienza, per attirare i pipistrelli è meglio installare più di una cassetta nido nella stessa area in quanto questi animali si trasferiscono da una all'altra senza alcun definibile motivo.
La **manutenzione delle cassette-nido** *è uguale a quella degli altri nidi artificiali; occorre solo fare attenzione a dove le si colloca perché questi animali sporcano un poco e i loro escrementi cadono direttamente a terra sotto la cassetta-nido. La*

Cassetta-nido per pipistrelli

soluzione migliore è installare i nidi sulle piante del giardino. Attorno alla nostra azienda si trovano alcune pozze di acqua stagnante e anche un laghetto che danno ospitalità a migliaia di zanzare: i pipistrelli riescono a mantenerle completamente sotto controllo.

Enrico e Anna Maria Moschini
Fattoria didattica «Colle Rio Stirpi»
Salsomaggiore Terme (Parma)

Commenta Maurizio Bonora *(esperto naturalista).*
L'idea di installare un certo numero di nidi artificiali per pipistrelli nei dintorni della casa di campagna è sicuramente da imitare, non solo per il vantaggio di avere nei paraggi straordinari cacciatori di zanzare, ma per offrire protezione a questi mammiferi insettivori, già in difficoltà per la mancanza di ricoveri adeguati. Purtroppo gli ampi spazi aperti delle nostre campagne, senza più siepi e boschetti, limitano lo spostamento dei pipistrelli che preferiscono volare costeggiando elementi strutturati e non amano gli spazi aperti.
Ovviamente non sono solo le zanzare a essere catturate (fino a 3.000 ogni notte da un singolo individuo), ma molti altri insetti come coleotteri, ortotteri e ditteri, diversi dei quali dannosi all'agricoltura. *I pipistrelli sono i vertebrati che più in assoluto consumano insetti notturni e vanno protetti con ogni mezzo.*
Per approfondire l'argomento rimandiamo alla risposta ai lettori e al riquadro pubblicato sul n. 2/2009 a pag. 60 con altre foto di nidi per pipistrelli.

Il prato, una risorsa anche nei tempi antichi

Gli agronomi romani attribuivano grande importanza ai prati e, come tramanda Columella (I sec. d.C.), esisteva tutta una letteratura che insegnava a gestirli correttamente, a partire dalla scelta del sito fino alla falciatura

Maurizio Ferrari

Il contadino antico attribuiva al prato un ruolo importante per una ottimale produttività agricola, tanto che rivolgeva ad esso le stesse attenzioni che erano dovute al campo, all'orto e al giardino.

I vari tipi di prato. Gli agronomi romani facevano una distinzione fondamentale tra prati situati su terreno asciutto e prati posti su terreno umido.

Columella (I secolo d.C.) nel suo *L'Arte dell'Agricoltura* precisa che: «... in un terreno fertile e ricco non c'è alcun bisogno di canaletti d'acqua corrente, anzi il fieno si ritiene migliore quando nasce spontaneamente da un suolo ricco che quando viene prodotto artificialmente irrigando la terra. L'acqua però diventa necessaria quando lo richiede la magrezza del suolo...

La pianura però non deve essere situata in un fondovalle troppo concavo e il colle non deve essere di pendio scosceso: quella perché raccoglierebbe troppa acqua e la tratterrebbe troppo a lungo, questo perché la lascerebbe sfuggire tutta in un momento. Se si tratta però di un terreno grasso o irriguo, si può avere prato anche nelle zone a dolce pendio.

Quanto alla pianura, la migliore è quella che, leggermente inclinata, non lascia che si fermino a lungo le piogge o l'acqua di irrigazione, perché tutta l'acqua che vi giunge scorre via lentamente. Se, dunque, da qualche parte del prato vi è un acquitrino dove l'acqua ristagna, bisogna costruire scoli per condurla via».

Bassorilievo del I sec. d.C. nel quale è raffigurata l'aratura per la preparazione del prato come indicato da Columella nel suo libro «L'Arte dell'Agricoltura»

La gestione del prato già presente. Ai contadini si consigliava di controllare, durante l'autunno, che sterpi, spine, cespugli o erbe più robuste o a crescita rapidissima non si propagassero nel prato. La loro presenza imponeva un energico intervento di estirpazione. Inoltre si riteneva controproducente condurvi i porci o altro tipo di bestiame, capace di pestare o estirpare le delicate radici delle erbe.

Il momento successivo era la concimazione, da realizzarsi prevalentemente su terreni poveri o in maggiore pendenza, avendo cura di togliere dal suolo pietre o altri ostacoli che potessero in seguito danneggiare le falci.

L'impianto del nuovo prato. Diverso era il comportamento da tenere per costituire prati nuovi o per rinnovarne di antichi, che col tempo si erano insteriliti per la scarsa cura o per altri motivi.

Ancora Columella ci viene in aiuto con consigli preziosi: «... Dopo aver arato e rilavorato nell'estate il luogo destinato a prato, durante l'autunno seminiamo subito delle rape o del navone o anche delle fave; nell'anno successivo il frumento. Al terzo anno, poi, faremo un'accurata aratura e strapperemo tutte le erbe troppo robuste e i rovi e gli alberi nati dalle radici sotterranee, a meno che i loro frutti non ci distolgano dal farlo.

Finalmente pianteremo della veccia mista a semi da erbaio; poi romperemo le zolle coi sarchietti e, passandovi l'erpice di vimini intrecciati, uguaglieremo il campo e sbricioleremo i grumi che generalmente si formano sotto l'erpice nei punti in cui si gira, in modo che il ferro dei falciatori non batta in alcun punto duro...

Nella terra sciolta non conviene lasciar passare acqua in una certa quantità prima che il suolo si sia indurito e sia stato ben accorpato dalle erbe, perché l'impeto dell'acqua trascinerebbe la terra e non permetterebbe che le erbe si infoltissero, denudando le loro radici.

Per la stessa ragione non bisogna lasciare entrare il bestiame nei prati in cui il suolo è ancora molle e cedevole, ma si deve falciare l'erba man mano che cresce. Nel secondo anno, se la secchezza e la situazione del suolo lo permettono, potremo far entrare dopo la falciatura le bestie più piccole. Finalmente al terzo anno, quando il prato ha preso consistenza ed è più duro, potrà accogliere anche il bestiame più grosso».

La falciatura. La fase conclusiva era la falciatura con le falci fienaie. Il momento migliore era considerato quello delle calende (i primi giorni del mese) di giugno.

L'intera operazione richiedeva tempo, ma l'esperienza insegnava che un buon operaio in un giorno poteva falciare fino a uno iugero di prato (circa 2.500 metri quadrati), se non trovava ostacoli o non era costretto a togliere erbe infestanti, come l'erba cavallina o altre, ugualmente dannose. Il trifoglio o il *gramen*, cioè la più comune erba da prato, costituivano, invece, il foraggio fresco migliore, da dare agli animali fino al termine del mese, dopo il quale all'erba fresca veniva sostituita la foglia raccolta, che alimentava il bestiame fino all'inizio dell'autunno. ❑

L'opinione dell'esperto dei nostri giorni

Con l'avvento di nuovi mezzi tecnici per le coltivazioni (concimi, diserbanti, ecc.) e di nuove tecniche di alimentazione degli animali, è venuta meno la necessità di ricorrere al prato per il miglioramento della fertilità del terreno e per la produzione di foraggio. Attualmente, infatti, i prati trovano diffusione quasi esclusivamente nelle zone montane, nonché in alcune aree di pianura dove il latte, essendo destinato alla produzione di alcuni formaggi (come, per esempio, il Parmigiano Reggiano), deve essere ottenuto da animali alimentati con il foraggio di prato. Le problematiche ambientali hanno però risvegliato l'attenzione sul ruolo dei prati, in particolare per la protezione delle acque da sostanze inquinanti di origine agricola e per la tutela della biodiversità. Nella prospettiva di un'agricoltura rispettosa dell'ambiente, è quindi necessario valorizzare i prati e le produzioni a essi connesse (latte, formaggi, ecc.). (Umberto Grigolo, agronomo)

L'acqua non deve diventare una merce perché è un «bene dell'umanità»

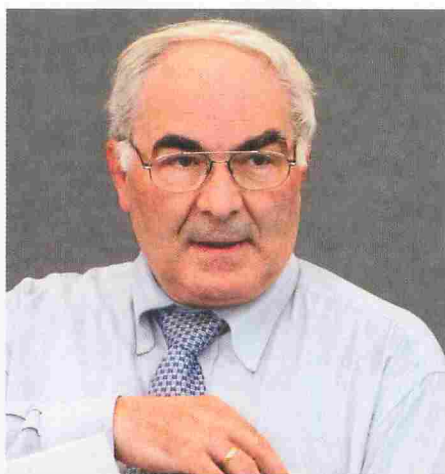
L'acqua è «vita» per tutti gli esseri viventi e come tale va difesa. Su questo tema abbiamo intervistato il prof. Riccardo Petrella, fondatore del Comitato internazionale per il «Contratto mondiale dell'acqua», che da anni si batte contro la mercificazione dell'acqua e la privatizzazione dei servizi idrici e per il riconoscimento dell'accesso all'acqua come un diritto umano

Allegata allo scorso numero di giugno vi era la «Guida illustrata risparmio acqua», dedicata quindi ad un tema che sta molto a cuore a *Vita in Campagna*, come dimostrano i tanti articoli scritti su questo argomento [1]. L'acqua è fonte di vita e, come tale, non va sprecata, ma valorizzata; è un bene, come ha evidenziato il terzo Rapporto dell'Onu sullo sfruttamento delle risorse idriche, non disponibile per tutti: basti pensare che circa un miliardo di persone non ne ha a sufficienza per soddisfare i propri bisogni primari. Nel 2030 – secondo l'Ocse (Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico) – se la politica non prenderà di petto il problema della disponibilità di acqua per ogni uomo, in qualsiasi parte del mondo egli si trovi, saranno tre miliardi e 900 milioni le persone che non avranno acqua a sufficienza. Del resto nel mondo, specie nelle zone aride dell'Africa e dell'Asia, vi sono già delle guerre in atto per il suo accaparramento.

Nonostante tutti questi dati preoccupanti i rappresentanti dei 155 Paesi che hanno partecipato nel marzo scorso a Istanbul (Turchia) al V Forum mondiale sull'acqua non sono riusciti a mettersi d'accordo sulle azioni da porre in atto per assicurare a tutti gli abitanti del Pianeta il «diritto di accesso all'acqua».

Su quest'ultimo argomento abbiamo posto delle domande a **Riccardo Petrella**, professore emerito dell'Università cattolica di Lovanio (Belgio) e di ecologia umana all'Accademia di Architettura dell'Università Svizzera Italiana a Mendrisio (Svizzera), fondatore del Comitato internazionale per il «Contratto mondiale dell'acqua»; per 16 anni è stato direttore del programma Fast (che in italiano sta per «Prospettiva e valutazione della scienza della tecnologia») della Commissione europea.

L'acqua deve essere considerata un bene dell'umanità: perché, a suo avviso, i politici fanno fatica a comprendere questa ovvietà?

Non si tratta solo dei politici: è l'insieme delle classi dirigenti dei Paesi occidentali (imprenditori, mondo della finanza, scienziati, liberi professionisti e persino il mondo sindacale) che, negli ultimi trent'anni, ha largamente abbracciato e promosso la visione della società e dell'economia propria dell'ideologia capitalista di mercato, secondo la quale ogni forma di vita (materiale ed immateriale) è merce e per questo va sottomessa alle logiche dello scambio, del profitto e della concorrenza/competizione internazionale. Tutt'al più, i gruppi sociali dominanti hanno accettato l'idea che l'acqua sia considerata un bene comune di una Nazione. Però da questo riconoscimento – è il caso, ad esempio, della Francia, del Canada, della Germania – non discende necessariamente il fatto di considerare l'acqua come un bene comune pubblico, non mercificabile ed il cui controllo non sia privatizzabile.

Prof. Riccardo Petrella, fondatore del Comitato internazionale per il «Contratto mondiale dell'acqua»

Così, il riferimento eventuale all'acqua come bene comune o patrimonio dell'umanità, se non ulteriormente specificato, è puramente retorico, senza alcun valore giuridico né politico perché, al momento, prevale universalmente il principio della sovranità nazionale degli Stati sulle risorse naturali. Nessuno Stato ha finora dichiarato l'acqua come «bene dell'umanità».

Nel 1997 è stato dato il via alla Campagna internazionale per il «Contratto mondiale dell'acqua». Quali sono i suoi obiettivi e che riscontro ha avuto?

La Campagna si è data quattro obiettivi principali: il riconoscimento dell'acqua come diritto umano (universale, indivisibile, imprescrittibile); il riconoscimento dell'acqua come bene comune pubblico mondiale; il carattere pubblico della proprietà dell'acqua e della gestione, del controllo e del finanziamento dei servizi idrici; la partecipazione effettiva dei cittadini al governo dell'acqua.

In questo quadro, in Italia, il Comitato italiano per il «Contratto mondiale dell'acqua», nato nel 1998, ha perseguito tre obiettivi specifici: mettere la politica dell'acqua ai primi posti dell'agenda politica italiana; promuovere la conoscenza pubblica, collettiva sui problemi dell'acqua per favorire una partecipazione effettiva dei cittadini alla gestione dell'acqua a livello locale, regionale, nazionale e internazionale; applicare il principio che la collettività deve finanziare i costi relativi al diritto d'accesso per tutti i cittadini a 40 litri d'acqua al giorno.

In effetti, la Campagna ha stimolato la nascita in diversi Paesi (oltre in Italia, anche in Belgio, Svizzera, Francia, Marocco, Stati Uniti) di Comitati per il «Contratto mondiale dell'acqua» i quali hanno contribuito a far uscire la problematica dell'acqua dal campo delle tematiche puramente ambientali e di gestione locale di una risorsa naturale, per metterla al centro delle politiche sociali, economiche, tecnologiche e politiche di cittadinanza, al centro della giustizia, dell'economia pubblica, della democrazia.

La Campagna ha, inoltre, favorito l'impegno dei cittadini ad intervenire sui problemi di governo dell'acqua tanto che in Belgio si è riusciti ad arrestare la privatizzazione dei servizi idrici ed in Italia è nato un forte movimento di cittadini per l'acqua che ha depositato due anni fa in Parlamento una proposta di legge nazionale di iniziativa popolare sull'acqua che ha raccolto ben 408.000 firme!

Anche se i processi di mercificazione

dell'acqua e di privatizzazione dei servizi idrici non sono stati interamente arrestati, detti processi non sono più considerati dall'opinione pubblica come necessari ed inevitabili. L'acqua è stata di nuovo nazionalizzata in Bolivia, Venezuala, Ecuador. In Francia, in molte città, fra le quali spicca il caso emblematico di Parigi, la gestione dell'acqua è stata ri-pubblicizzata. Questo è un grande risultato politico, oltre che culturale.

In Italia nell'agosto del 2008 è stato emanato il Decreto legge n. 112, il cui articolo 23 bis ha fatto scalpore perché obbliga i Comuni a mettere le loro reti (acquedotto, fognatura) sul mercato entro il 2010: cosa ne pensa e qual è la posta in gioco?

La legge menzionata ha chiuso il processo iniziato nel 1994 con la legge Galli sulla riforma dei servizi idrici in Italia, sanzionando la fine di qualsiasi forma di gestione pubblica di detti servizi. Oramai l'Italia è il solo Paese europeo occidentale, assieme alla Gran Bretagna, dove l'acqua è interamente privatizzata. Nemmeno in Francia (il Paese delle più potenti imprese multinazionali private dell'acqua al mondo) si è giunti a tanto! Quel che è grave è che la privatizzazione dei servizi idrici significa che le classi dirigenti hanno accettato l'idea della mercificazione dell'acqua e quindi della vita.

Con questa legge i gruppi dirigenti italiani hanno dimostrato di non dare alcun valore alla vita se non quello mercantile. La vita non è una merce e il diritto alla vita non si compra né a titolo individuale né collettivo. Come ribaltare questa profonda regressione socio-culturale ed economica sul piano del diritto alla vita costituisce la posta in gioco dei prossimi anni.

Nel Rapporto del 2006 dell'Undp (Programma delle Nazioni unite per lo sviluppo), interamente dedicato all'acqua, si legge: *«I bambini dei Paesi ricchi non muoiono per la mancanza di un bicchiere d'acqua pulita. Le ragazze non restano a casa da scuola per compiere lunghi viaggi e prelevare acqua presso fiumi e corsi d'acqua. Le malattie infettive trasmesse per via idrica sono una materia trattata nei libri di storia, non nelle corsie degli ospedali e negli obitori. Il contrasto con i Paesi poveri è impressionante... Circa 1,1 miliardi di persone nei Paesi in via di sviluppo non hanno accesso a una quantità minima di acqua pulita... Se le esigenze di base variano, la soglia minima è comunque di circa 20 litri d'acqua al giorno. Gran parte degli 1,1 miliardi di persone classificate come prive di accesso ad acqua pulita utilizza circa 5 litri d'acqua al giorno: un decimo della quantità media quotidiana utilizzata nei Paesi ricchi per azionare lo sciacquone. In media, una persona in Europa usa più di 200 litri d'acqua al giorno e negli Stati Uniti più di 400 litri. Quando un europeo tira lo sciacquone o un americano si fa la doccia, entrambi usano più acqua di quella a disposizione di centinaia di milioni di individui che vivono in baraccopoli urbane o nelle zone aride dei Paesi in via di sviluppo. Un rubinetto che gocciola in un Paese ricco perde più acqua di quella di cui dispone ogni giorno più di un miliardo di persone». Tra le altre cose nel Rapporto vi è scritto che «nel mondo all'inizio del XXI secolo, le preoccupazioni per la sicurezza nazionale sono in primo piano sulla scena internazionale. I conflitti violenti, i timori per la minaccia del terrorismo, la proliferazione di armi nucleari e la crescita dei traffici illeciti di armi e droga rappresentano tutte sfide impegnative. In questo contesto, è facile perdere di vista alcune necessità fondamentali per la sicurezza umana, tra cui quelle legate all'acqua. Di fronte alla morte di 1,8 milioni di bambini ogni anno, dovuta all'acqua impura e a mancanza di igiene, il numero delle vittime associate ai conflitti violenti appare risibile. Nessun attentato terroristico provoca una devastazione economica paragonabile a quella dovuta alla crisi idrica e igienico-sanitaria. Eppure, la questione riceve scarsa attenzione a livello internazionale»*

Per concludere: come vede il futuro dell'approvvigionamento idrico nel mondo e in Italia?

Per quanto riguarda l'**Italia** i problemi di approvvigionamento (specie qualitativo) riguardano tutte le regioni e non solo quelle del Mezzogiorno. Al di là dei problemi della disponibilità d'acqua per usi domestici, le difficoltà maggiori si stanno già riscontrando in riferimento all'acqua per l'agricoltura (irrigazione) e per l'industria (compresa la produzione di energia). Se consideriamo gli effetti che il cambiamento climatico avrà sull'acqua, la situazione delle regioni meridionali italiane diventerà insostenibile – siccità e penurie generalizzate, accompagnate da fenomeni gravi – con conseguenze disastrose per l'insieme del Paese.

A livello **mondiale** non sembra che i governi stiano prendendo con urgenza e con forza le misure radicali, strutturali necessarie per combattere l'attuale crisi mondiale dell'acqua che vede un miliardo di persone senza accesso all'acqua potabile e che rischia di diventare più grave nei prossimi anni. Inoltre, si intensificheranno i fenomeni di siccità e di penuria, specie in Cina, in India e negli Stati Uniti che sono i tre Paesi più malati d'acqua al mondo. Peraltro, secondo i risultati dei lavori dell'«International panel on climatice change» dell'Onu, il rischio è grande a tal punto che nel 2050 il 60% della popolazione mondiale sarà costretto a vivere in regioni a forte penuria d'acqua. Nel frattempo tutto indica che, se i potenti del mondo non cambiano i principi che oggi regolano l'accesso e l'uso delle risorse idriche del pianeta, assisteremo all'esplosione di conflitti tra Stati, regioni e collettività locali attorno all'acqua.

L'altra posta in gioco, sul piano mondiale, è obbligare i governi ad evitare di fare dell'acqua la principale causa di conflitti e di guerre del XXI secolo. Le guerre per l'acqua sono evitabili: tutto dipende dalla civiltà dei gruppi dirigenti e da noi cittadini.

Intervista raccolta da
Giorgio Vincenzi

[1] Altri articoli pubblicati sull'argomento acqua: «L'acqua: l'oro blu del nuovo secolo» (n. 6/2000, pag. 8); «Risparmiare acqua è una priorità» (n. 5/2002, pag. 11); «2003: anno internazionale dell'acqua, un bene sempre più per pochi» (n. 5/2003, pag. 15); «Per ogni uomo la disponibilità d'acqua dovrebbe essere un diritto, non un privilegio» (n. 5/2005, pag. 11); «L'acqua è il bene più prezioso che abbiamo ed è quindi un obbligo salvaguardarla» (n. 6/2007, pag. 11); «L'agricoltura sta razionalizzando l'uso dell'acqua per risparmiare il più possibile» (7-8/2007, pag. 11).

Le clematidi, rustici rampicanti dalle variopinte e generose fioriture

Il genere Clematis conta circa 250 specie e numerosissime varietà. Si tratta per la maggior parte di piante perenni rampicanti dai bellissimi fiori, originarie delle zone temperate e/o fredde di America, Asia, Europa ed Australia. Le clematidi possono sopportare persino i –30 °C, e sono perciò ideali da coltivare anche nelle nostre zone di montagna. Ve ne presentiamo venti specie e/o varietà

Tra i rampicanti da coltivare nel giardino di campagna non possiamo non citare le clematidi, particolarmente interessanti per l'esuberante fioritura ed anche per l'ottima resistenza alle basse temperature (alcune specie possono sopportare anche i –30 °C). Sono piante perenni, a fogliame caduco o sempreverde, appartenenti al genere *Clematis*, famiglia delle Ranuncolacee, la stessa di altre meravigliose piante da fiore, come ad esempio anemoni ed aquilegie (vedi articolo pubblicato sul n. 4/2008, pag. 15).

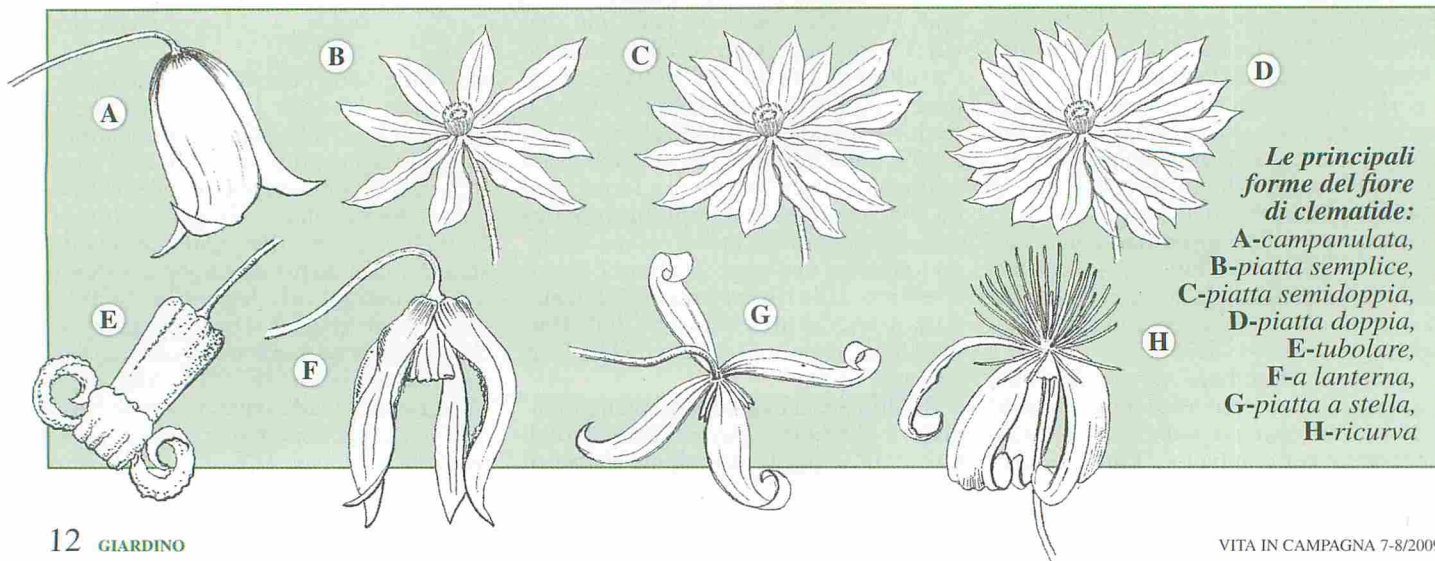
Il nome «clematide» deriva probabilmente dal greco «*clema*», che significa appunto «pianta rampicante»; l'unica eccezione è rappresentata da pochissime specie (vedi foto **9** e **10** e la tabella riportata a pag. 14) la cui parte aerea si secca in inverno e rivegeta in primavera dalla base della pianta, perciò ideali da utilizzare come tappezzanti nelle bordure miste o da far crescere addossate ad altri arbusti.

Le clematidi sono rustici rampicanti che regalano abbondanti fioriture. A seconda delle specie possono essere a foglia caduca o sempreverdi. Nella foto, Clematis armandii «Apple Blossom», varietà a fiore bianco profumato e a fogliame sempreverde

SONO ARRIVATE NEI NOSTRI GIARDINI SOLO DA POCHI DECENNI

In Europa la coltivazione delle clematidi è piuttosto recente, in quanto le varietà più interessanti per le grandi dimensioni dei fiori sono state create solo nel 1800. Nei primi decenni del XIX secolo furono portate dall'Asia, precisamente dalla Cina, le prime specie a fiore grande, che furono utilizzate per creare varietà che riscossero da subito grande successo tra gli appassionati. Sempre in quel periodo furono introdotte altre specie, sia dall'Asia che dall'America settentrionale, che furono sempre utilizzate per creare nuove varietà, tant'è che alla fine del 1800 gli appassionati di queste piante da fiore ne avevano a disposizione circa trecento.

La coltivazione delle clematidi nei giardini italiani risale invece solo ad una trentina d'anni fa, quando alcuni vivaisti specializzati, dopo aver visitato alcune delle più importanti mostre-mercato europee di piante e fiori, ne proposero alcune specie e/o varietà ai loro clienti. Da allora i nostri spazi verdi risultano ancora più interessanti grazie alle abbondanti, colorate ed in alcuni casi profumate fioriture di questi rampicanti da fiore. Scegliendo accuratamente le specie e/o varietà da coltivare si può avere in giardino una fioritura continua per buona parte dell'anno (vedi la tabella riportata a pag. 14).

Continua a pag. 14

Le principali forme del fiore di clematide: **A**-*campanulata*, **B**-*piatta semplice*, **C**-*piatta semidoppia*, **D**-*piatta doppia*, **E**-*tubolare*, **F**-*a lanterna*, **G**-*piatta a stella*, **H**-*ricurva*

1 *Clematis alpina «Tage Lundell» (8-10 cm)*

2 *Clematis «Andromeda» (15-20 cm)*

3 *Clematis armandii «Apple Blossom» (3-5 cm)*

4 *Clematis cirrhosa «Freckles» (5-10 cm)*

5 *Clematis «Dominika» (12-16 cm)*

6 *Clematis «Gillian Blades» (15-20 cm)*

7 *Clematis «H. F. Young» (15-20 cm)*

8 *Clematis «Hanagaruma» (10-12 cm)*

9 *Clematis heracleifolia «Wyevale» (2-3 cm)*

10 *Clematis integrifolia «Petit Faucon» (5-10 cm)*

11 *Clematis macropetala «Lindmark» (5-10 cm)*

12 *Clematis montana «Alba» (3-5 cm)*

13 *Clematis montana «Elizabeth» (3-5 cm)*

14 *Clematis «Mrs Spencer Castle» (10-15 cm)*

15 *Clematis «Piilu» (6-12 cm)*

16 *Clematis terniflora (2-3 cm)*

17 *Clematis triternata «Rubromarginata» (2-3 cm)*

18 *Clematis «Veronica choice» (10-15 cm)*

19 *Clematis viticella «Margot Koster» (7-14 cm)*

20 *Clematis «W. E. Gladstone» (20-25 cm)*

Alcune utili informazioni sulle venti clematidi illustrate nell'articolo								
Specie e/o varietà	**Fiore**			**Mesi di fioritura**	**Portamento**	**Altezza** (metri)	**Fogliame**	**Resistenza al gelo** (°C)
	Colore	**Forma**	**Profumo**					
1-*Clematis alpina «Tage Lundell»*	viola	campanulata	assente	IV	rampicante	2-4	caduco	–25
2-*Clematis «Andromeda»*	bianco e rosa	piatta semidoppia	assente	IV-V e IX	rampicante	1,5-2,5	caduco	–25
3-*Clematis armandii «Apple Blossom»*	bianco	piatta semplice	intenso	IV	rampicante	2-4	sempreverde	–15
4-*Clematis cirrhosa «Freckles»*	bianco-rosa	campanulata	assente	XI-I e II	rampicante	3-4	sempreverde	–15
5-*Clematis «Dominika»*	blu chiaro	piatta semplice	assente	V-VI e IX	rampicante	2-4	caduco	–25
6-*Clematis «Gillian Blades»*	bianco	piatta semplice	assente	V e IX	rampicante	2-2,5	caduco	–25
7-*Clematis «H. F. Young»*	blu-indaco	piatta semplice	assente	V e IX	rampicante	2,5-3,5	caduco	–25
8-*Clematis «Hanagaruma»*	rosa intenso	piatta semplice	assente	V e IX	rampicante	2-2,5	caduco	–25
9-*Clematis heracleifolia «Wyevale»*	blu	tubolare	intenso	VI-VII e IX	cespuglioso	1-1,5	caduco	–20
10-*Clematis integrifolia «Petit Faucon»*	viola intenso	ricurva	assente	VI-VII e IX	cespuglioso	1-1,5	caduco	–25
11-*Clematis macropetala «Lindmark»*	viola	a lanterna	assente	IV	rampicante	2-2,5	caduco	–30
12-*Clematis montana «Alba»*	bianco	piatta semplice	lieve	IV	rampicante	7-10	caduco	–30
13-*Clematis montana «Elizabeth»*	rosa chiaro	piatta semplice	lieve	IV	rampicante	7-10	caduco	–20
14-*Clematis «Mrs Spencer Castle»*	malva	piatta semidoppia	assente	V e IX	rampicante	2-2,5	caduco	–25
15-*Clematis «Piilu»*	rosa	piatta semplice	lieve	VIII	rampicante	8	caduco	–25
16-*Clematis terniflora*	bianco	piatta semplice	assente	V e IX	rampicante	1,5-2	caduco	–20
17-*Clematis triternata «Rubromarginata»*	bianco e viola	piatta a stella	lieve	VII-VIII e IX	rampicante	3-4	caduco	–25
18-*Clematis «Veronica choice»*	bianco e lilla	piatta doppia	assente	V e IX	rampicante	2,5-3	caduco	–25
19-*Clematis viticella «Margot Koster»*	rosa scuro	piatta a stella	assente	VI e IX	rampicante	2-4	caduco	–30
20-*Clematis «W. E. Gladstone»*	blu pallido	piatta semplice	assente	V- VI e IX	rampicante	2-4	caduco	–25

Segue da pag. 12

ECCO COME SI PRESENTA UNA PIANTA DI CLEMATIDE

Le clematidi, a seconda della specie, presentano *portamento rampicante* o *cespuglioso*; le dimensioni delle diverse specie sono comprese tra gli 1-1,5 metri di *Clematis heracleifolia «Wyevale»* **(9)**, a portamento cespuglioso, ed i 7-10 metri di *Clematis montana «Alba»* **(12)**, a portamento rampicante.

I **fusti** delle specie rampicanti sono legnosi o semilegnosi, mentre quelli delle specie cespugliose presentano una consistenza erbacea.

Le **foglie**, a seconda della specie, possono essere composte da 1 a 5 lembi, essere opposte, raramente alterne, pelose o glabre (cioè senza peli), a margine liscio o dentellato.

Il **fiore** presenta dimensioni molto variabili, che vanno da un minimo di 2-3 ad un massimo di 20-25 centimetri di diametro. Al riguardo, con il nome delle clematidi illustrate a pag. 13, è stato riportato, tra parentesi, anche il diametro che può raggiungere il fiore.

A seconda della specie e/o varietà il fiore presenta differenti forme, tra cui quella campanulata, piatta semplice, piatta semidoppia, tubolare, ecc. (vedi il riquadro riportato a pag. 12).

Il colore del fiore va dal bianco al viola, passando per il rosa, il malva, il blu chiaro ed il blu-indaco. A volte il colore cambia durante il periodo della fioritura, specialmente se la pianta è coltivata in posizioni molto luminose; in questo caso il colore vira da tonalità intense a tonalità chiare.

In alcune specie il fiore è intensamente profumato, come nel caso, ad esempio, di *Clematis armandii «Apple Blossom»* **(3)** e di *Clematis heracleifolia «Wyevale»* **(9)**.

Il periodo di fioritura varia a seconda della specie: vi sono clematidi che fioriscono in autunno-inverno, come nel caso, ad esempio, di *Clematis cirrhosa «Freckles»* **(4)**; in primavera, come nel caso, ad esempio, di *Clematis alpina «Tage Lundell»* **(1)**; nella tarda primavera-estate e poi in autunno, come nel caso, ad esempio, di *Clematis heracleifolia «Wyevale»* **(9)**. Per avere informazioni dettagliate sul periodo di fioritura delle clematidi illustrate in questo articolo si veda la tabella riportata qui sopra.

Anna Maria Sgarabottolo

Vivai che dispongono delle specie e/o varietà di clematide illustrate (tra parentesi, in neretto, sono riportate quelle in catalogo):

– *Fratelli Ingegnoli* - Via O. Salomone, 65 - 20138 Milano - Tel. 02 58013113 - Fax 02 58012362 **(3)**, vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 5% valido fino al 30/06/2010.

– *La Campanella* - Via Campanella, 3 - 35030 Cervarese S. Croce (Padova) - Tel. 049 9910905 - Fax 049 9913042 **(tutte)**, vende per corrispondenza.

– *Torsanlorenzo Gruppo Florovivaistico Soc. Coop. Agr.* - Via Campo di Carne, 51 - Tor San Lorenzo - 00040 Ardea (Roma) - Tel. 06 91019005 - Fax 06 91011602 **(3-4)**. Sconto «**Carta Verde**» 20% valido fino al 30/06/2010.

– *Vivaio Peyron Anna* - Cascina La Custodia - Fraz. Genesio - 10090 Castagneto Po (Torino) - Tel. 011 912982 - Fax 011 912590 **(3-6-10-12)**, vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 10% valido fino al 30/06/2010.

Altri articoli pubblicati sulle piante rampicanti da fiore. Glicini (3/2003). Gelsomini (2/2005). Passiflore (7-8 e 9/2006). Rose rifiorenti (5/2007). Ipomea bianca (1/2008). Bignonie (3/2009).

Puntate pubblicate.
- Le clematidi, rustici rampicanti dalle variopinte e generose fioriture (7-8/2009).

Prossimamente. La coltivazione.

CONTROLLO INDIRIZZI AL 15-6-2009

Risposte ai lettori

SI TRATTA DI MAHONIA X MEDIA «CHARITY»

Vi invio la foto di una pianta che ho fotografato durante una gita a Torino. Di quale specie si tratta?

Giovanni Battista Masi
Ceccano (Frosinone)

La foto ritrae un esemplare di ***Mahonia x media «Charity»***. Questa specie appartiene alla famiglia botanica delle Berberidacee e deriva dall'incrocio tra *Mahonia japonica* e *Mahonia lomariifolia*.

Si tratta di un arbusto sempreverde a portamento eretto che può raggiungere in età adulta anche i 4-5 metri di altezza. Le foglie sono lunghe fino a 45 centimetri, composte da 17-20 foglioline lucide di colore verde scuro, con margine dentato e spinoso.

I numerosissimi fiori, che sbocciano in pieno inverno sino ad inizio primavera, sono di un bel colore giallo intenso, raccolti in infiorescenze erette lunghe circa 30 centimetri, che si piegano al momento della formazione dei frutticini.

Mahonia x media «Charity» è un arbusto sempreverde molto rustico a portamento eretto. In pieno inverno e sino ad inizio primavera regala interessanti infiorescenze, costituite da una miriade di fiorellini di colore giallo intenso

È una specie molto rustica che resiste egregiamente sino ai –15 °C (per questo motivo è molto diffusa nei giardini e nei parchi del nord Europa) e che si adatta a qualsiasi tipo di terreno, purché non presenti ristagni d'acqua.

Mahonia x media «Charity» è reperibile nei più forniti vivai e garden center. *(Francesca Moscatelli)*

FRASSINO COLPITO DA ROGNA DELL'OLIVO

Il frassino del mio giardino è interessato da una massiccia presenza di escrescenze sui rami (vedi foto allegata). Di cosa si tratta e come posso intervenire per eliminare tale problema?

Carlo Adami
Povegliano Veronese (Verona)

Esaminando la foto che ci è stata inviata, il frassino dell'abbonato appare colpito da ***rogna dell'olivo***, causata dal batterio *Agrobacterium tumefaciens*, microrganismo che attacca l'olivo, l'oleandro, ma anche altre specie come appunto il frassino. Le infezioni batteriche avvengono tramite ferite prodotte da grandine e/o da gelo e portano alla comparsa di masse tumorali di varia grandezza.

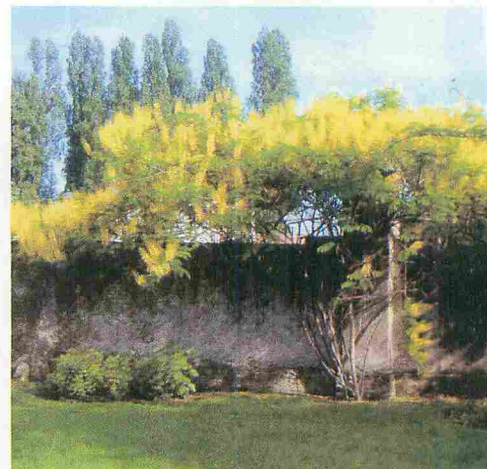
Un ramo del frassino dell'abbonato con evidenti masse tumorali causate dal batterio Agrobacterium tumefaciens, agente della rogna dell'olivo

È opportuno, in inverno, asportare i rami interessati dalle masse tumorali e realizzare immediatamente un trattamento con poltiglia bordolese-20 (bio, irritante o non classificato), alla dose di 100 grammi per 10 litri d'acqua, al fine di disinfettare i tagli. Un ulteriore intervento con lo stesso preparato, alla dose di 70 grammi per 10 litri d'acqua, va effettuato a fine inverno per prevenire possibili infezioni attraverso le piccole lesioni corticali causate dal gelo. *(Aldo Pollini)*

SENNA SPECTABILIS È UNA SPECIE AMERICANA DALL'INTERESSANTE FIORITURA PRIMAVERILE

Da alcuni anni coltivo in giardino una pianta (vedi foto allegata) – ottenuta da un ricaccio prelevato nel giardino di alcuni conoscenti – che durante il mese di maggio presenta una fioritura molto vistosa, anche se di breve durata. I fiori sono come quelli del maggiociondolo, ma rivolti verso l'alto. Ha spine sul tronco, sui rami e sui piccioli delle foglie. Di che pianta si tratta?

Alessandro Mioni
Dolo (Venezia)

Dalla foto inviata dall'abbonato sembra trattarsi di ***Senna spectabilis***, albero a foglia caduca originario dell'America centro-meridionale, che in età adulta raggiunge i 7-10 metri d'altezza ed è caratterizzato da una chioma larga e rotondeggiante.

La Senna spectabilis è un albero originario dell'America centro-meridionale. In primavera regala una spettacolare fioritura di un bel colore giallo brillante

Il fusto principale della pianta tende a ramificarsi già alla base, aprendosi a ventaglio. Le foglie, lunghe 15-20 centimetri, sono composte da 14-19 paia di foglioline di colore verde medio.

I fiori, spettacolari, sono di un bel colore giallo brillante, raccolti in infiorescenze erette lunghe circa 25-30 centimetri che compaiono nella tarda primavera.

È una pianta che ama posizioni di pieno sole e non ha particolari esigenze di terreno, purché non presenti ristagni d'acqua. Nonostante sia originaria di zone calde tollera, per brevi periodi, anche temperature invernali prossime agli 0 °C. Al nord si consiglia comunque di coltivarla in luoghi riparati. *(Francesca Moscatelli)*

ASTER PROBABILMENTE COLPITI DA VERTICILLIOSI

Da qualche anno a questa parte le piante di aster che metto a dimora nel mio giardino ogni primavera vengono colpite, in fase di fioritura, da una ma-

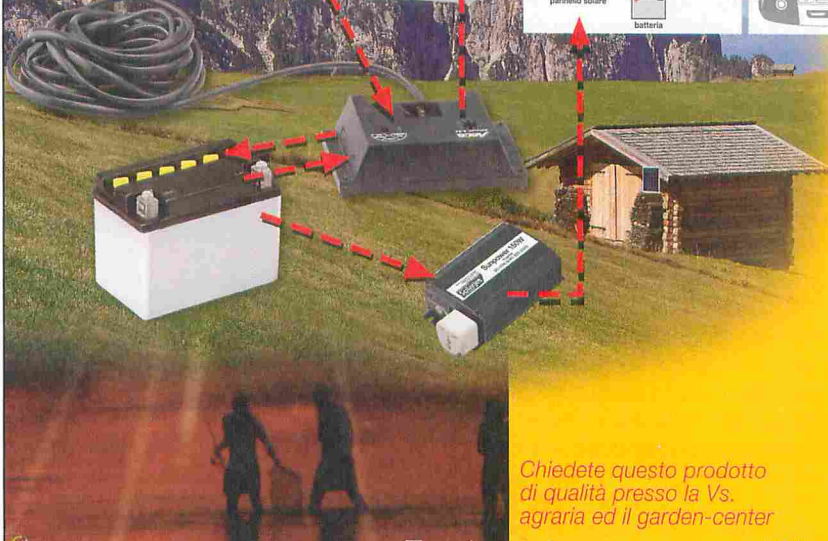
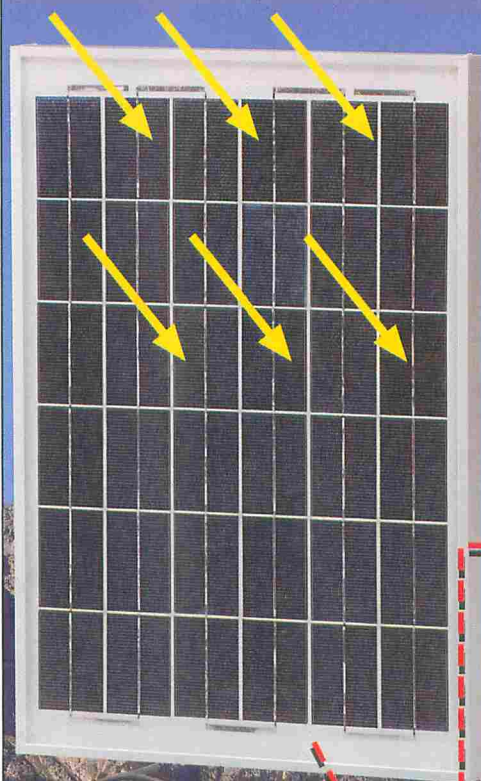
lattia che le fa seccare (vedi foto allegata). Di cosa si tratta, ma, soprattutto, si può curare?

Severino Zamparo
Latisana (Udine)

Visionando la foto inviata dall'abbonato non è possibile stabilire con certezza quale avversità abbia colpito le sue piante di aster. In base agli avvizzimenti vegetativi, e considerato che tale fenomeno si verifica da alcuni anni a questa parte, è assai probabile che le piante siano interessate da un attacco di ***verticilliosi***, causato dai microrganismi fungini *Verticillium dahliae* o *Verticillium albo-atrum*. I due agenti fungini sopravvivono nel terreno per diversi anni su residui vegetali, ma anche su piante spontanee, senza che queste manifestino sintomi sospetti. Essi infettano le piante penetrando attraverso ferite delle radici o del colletto arrecate con le lavorazioni del terreno, per poi diffondersi all'interno delle piante attraverso la linfa. La pianta cerca di opporsi alla progressione dell'infezione chiudendo i vasi linfatici; in seguito all'occlusione di questi ultimi e alle tossine prodotte dai funghi si verificano avvizzimenti vegetativi, ingiallimenti e disseccamenti fogliari.

Tale avversità non si può curare. In caso di forti attacchi occorre disinfettare il terreno prima del trapianto con preparati a base di *Trichoderma harzianum* e *Trichoderma viride* (ad esempio Remedier della Isagro, bio, non classificato) o di *Trichoderma asperellum* (ad esempio Xedavir della Xeda-Italia, bio, irritante), attenendosi alle indicazioni d'uso riportate in etichetta.

Ecco una pianta di aster dell'abbonato probabilmente colpita da un attacco di verticilliosi, malattia causata dai microrganismi fungini Verticillium dahliae o Verticillium albo-atrum

Prevenzione. Onde ridurre le possibilità di contaminazione è opportuno evitare di ferire le piante in occasione delle lavorazioni del terreno. Le piante colpite vanno prontamente estirpate e bruciate. *(Aldo Pollini)*

La cipolla bianca, un ortaggio da rivalutare nei piccoli orti familiari

La cipolla, la cui coltivazione è diffusa un po' in tutto il mondo, è un ortaggio che si adatta egregiamente a diversi climi. Predilige terreni sciolti e freschi, provvisti di sostanza organica, ma riesce bene anche in altri tipi di suolo; l'importante è curare lo sgrondo dell'acqua. Le varietà, in base alle loro esigenze di luce, vengono suddivise in precoci, medio-precoci e tardive: ecco quali coltivare nell'orto familiare

La cipolla è uno degli ortaggi più conosciuti e diffusi non solo in Italia e nel resto del bacino del Mediterraneo, ma un po' in tutti i continenti, dove spesso rappresenta un alimento a basso prezzo e quindi accessibile a tutti.

Nel nostro Paese la coltura della cipolla negli orti familiari riscuote grande interesse ed è largamente attuata. Buona parte delle cipolle coltivate nei piccoli orti appartiene alle varietà – specialmente dei tipi colorati – che si raccolgono in piena o in tarda estate e si conservano per la stagione invernale. Accanto a queste vi sono però anche quelle bianche, precoci e tardive. Le precoci possono fornire la loro produzione già da aprile inoltrato – anche prima nelle zone più miti del meridione – momento in cui quelle colorate, conservate in magazzino, sono ormai arrivate a fine utilizzo. Il piccolo orticoltore, inoltre, coltivando la cipolla bianca può contribuire a tenere viva una coltura che sta lentamente scomparendo.

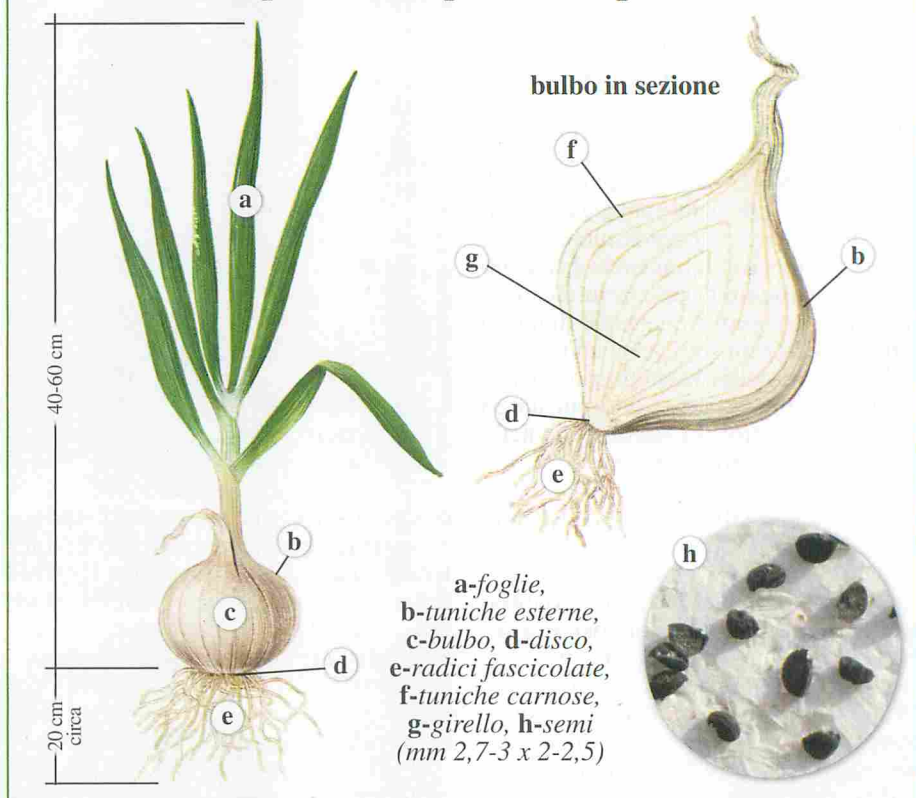
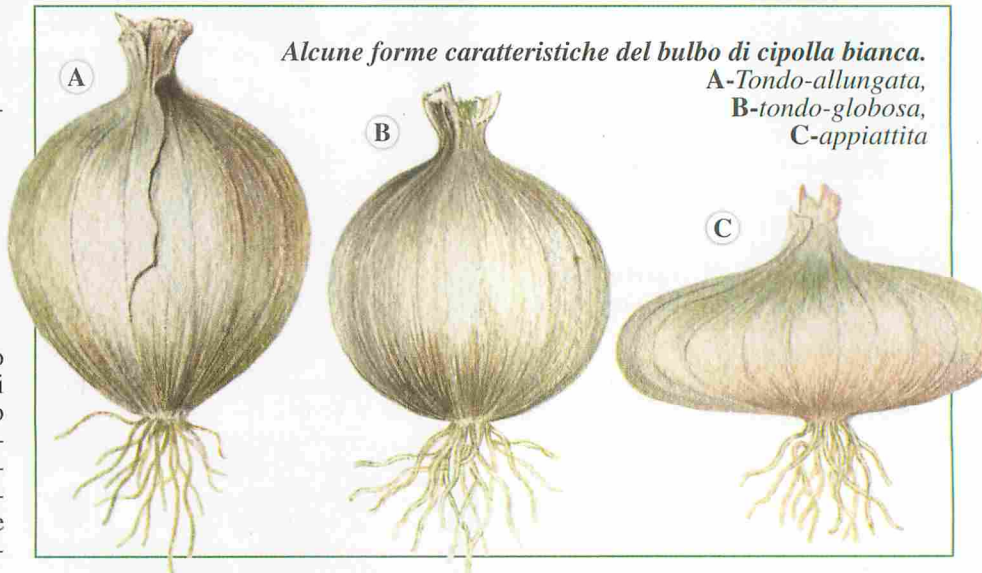
Le cipolle bianche si distinguono da quelle colorate non solo per il loro aspetto esteriore, ma anche per i diversi usi che se ne fanno. Vengono infatti utilizzate in parte come condimento, e ancora di più come contorno; inoltre, alcune varietà, si prestano particolarmente bene per essere conservate sott'aceto.

COME SI PRESENTA LA PIANTA

L'altezza della **pianta**, bulbo e foglie, è di 40-60 centimetri o poco più.

La parte della cipolla [1] che si utilizza è principalmente il **bulbo** che rappresenta la trasformazione del fusto della pianta nella sua parte basale e che serve ad immagazzinare le sostanze di riserva (costituite principalmente da zuccheri). Il bulbo, che a seconda delle varietà può presentare mediamente un peso variabile dai 120-130 ai 300 e più grammi (specialmente varietà tardive), è formato da una serie di foglie carnose trasformate (chiamate tuniche o catafilli) che si raggruppano alla base in una parte detta *disco*. La parte centrale del bulbo contiene una gemma (a volte 2-3) e viene detta *gi-*

Come si presenta la pianta di cipolla bianca

a-*foglie*, **b**-*tuniche esterne*, **c**-*bulbo*, **d**-*disco*, **e**-*radici fascicolate*, **f**-*tuniche carnose*, **g**-*girello*, **h**-*semi (mm 2,7-3 x 2-2,5)*

Alcune forme caratteristiche del bulbo di cipolla bianca. **A**-*Tondo-allungata*, **B**-*tondo-globosa*, **C**-*appiattita*

rello. All'esterno il bulbo è protetto da tuniche sottili che assumono a maturazione completa il colore caratteristico della varietà di appartenenza (da bianco candido a bianco giallastro). Nelle tuniche più esterne, quando il bulbo è fresco, sono presenti striature longitudinali verdi ben visibili.

Il bulbo – che a crescita ultimata affiora quasi totalmente dal terreno – può presentare, a seconda delle varietà, **forma** piatta, tondo-globosa, oppure tondo-allungata. La **polpa** del bulbo è di colore bianco, spesso lucente.

Le **foglie** sono di colore verde uniforme, presentano nervature parallele ed all'interno sono vuote (tubolari). Delle cipolle giovani si possono consumare anche le foglie.

La cipolla ha **radici** piuttosto sottili e tutte uguali tra loro (il suo è un apparato radicale fascicolato) che si originano dalla parte inferiore del disco. Queste penetrano nel terreno fino a 20 centimetri di profondità, o poco più.

Il **ciclo di vegetazione** della cipolla è biennale; nel primo anno la pianta forma radici, bulbo e foglie; nel secondo anno forma fiori e semi, ma questi interessano poco il piccolo coltivatore che di solito non si produce da solo la semente.

Il **ciclo di coltivazione** varia tra 150 e 240-270 giorni; il periodo più lungo riguarda le colture che trascorrono nelle aiole la stagione invernale.

È UN ORTAGGIO CHE SI ADATTA A DIVERSI CLIMI

La cipolla si adatta a diversi climi e la si può coltivare tanto in zone temperato-fredde, come quelle del centro-nord Europa, che in aree decisamente calde, come quelle di molte località del continente africano. Nelle regioni più fredde la sua coltivazione è concentrata nel periodo primaverile-estivo. Per questa sua ottima adattabilità la troviamo in tutte le nostre regioni, anche negli orti dell'intero arco alpino. Inizia a vegetare a 5 °C, ma le temperature migliori per la crescita variano tra i 20 ed i 25 °C.

Le piante di cipolla trapiantate in autunno resistono abbastanza bene al freddo, mentre i bulbi già formati temono le basse temperature.

PREDILIGE UN TERRENO SCIOLTO, FRESCO E PROVVISTO DI SOSTANZA ORGANICA

Negli orti familiari la cipolla, come molti altri ortaggi, viene coltivata nei più differenti tipi di terreno e i risultati che si ottengono risultano di conseguenza assai variabili. La cipolla predilige un suolo sciolto o di medio impasto – ma può riuscire anche in terreni abbastanza compatti – fresco e provvisto di sostanza organica decomposta. In suoli molto tenaci ed umidi i bulbi possono crescere deformati e risultare poco conservabili.

⚠ In tutti i casi è molto importante curare lo sgrondo dell'acqua dalle aiole, specialmente in presenza di suoli pesanti e soprattutto nelle colture che si attuano nel periodo autunno-primaverile.

I valori della reazione del suolo (pH) più idonei alla coltivazione della cipolla vanno da 6 a 7 (da moderatamente acida a neutra) fino a 7,5 (moderatamente alcalina). ⚠ È sconsigliabile coltivare la cipolla in terreni con pH inferiore a 6. È stato verificato, infatti, che in suoli con valori minori a 6, soprattutto se tendenzialmente pesanti, il bulbo si forma con difficoltà ed il prodotto che se ne ricava è spesso malformato. La cipolla è inoltre sensibile alla salinità del suolo.

ALCUNE VARIETÀ DA COLTIVARE NELL'ORTO FAMILIARE

Generalmente i piccoli orticoltori adottano le varietà più diffuse nella zona in cui risiedono e di cui possono trovare facilmente semi e/o piantine presso qualche orticoltore o vivaista orticolo del posto. Il numero di varietà di cipolla bianca a disposizione del piccolo coltivatore non è molto grande. In ogni caso negli orti familiari prevalgono le varietà che risultano coltivate da lungo tempo nelle diverse regioni italiane.

Le cipolle bianche possono essere suddivise in varietà precoci, medio-precoci e tardive.

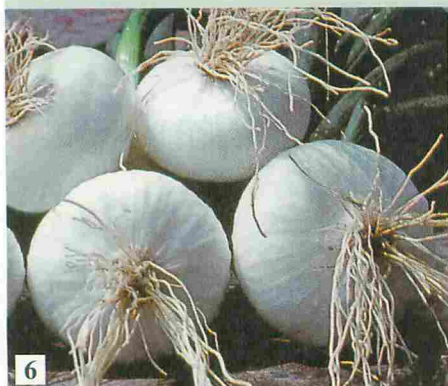
Le ***varietà precoci*** ingrossano il bulbo quando le giornate sono corte (attorno a 12 ore di luce, per questo sono anche dette «a giorno corto») ed in genere vengono seminate da metà agosto a circa metà settembre, per essere poi trapiantate ad ottobre-primi di novembre.

Le ***varietà medio-precoci*** ingrossano il bulbo quando le giornate sono media-

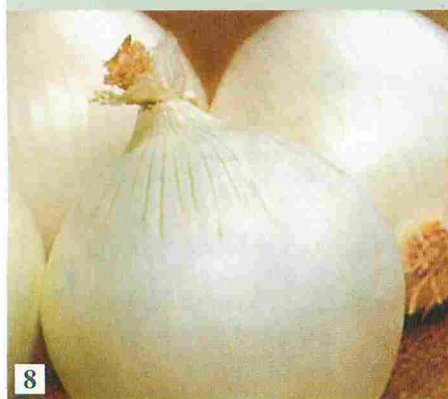
Varietà precoci

1 *Aprilatica* – 2 *Bianca di maggio* – 3 *Bianca di marzo o marzatica* – 4 *Bianca di Pompei*

5 *Di Barletta*

Varietà medio-precoci

Bianca di giugno

Musona o Musona tonda

Varietà tardive

Agostana o Agostana di Chioggia

Shouthport white globe

mente lunghe (attorno a 13-14 ore di luce, per questo sono anche dette «a giorno intermedio») ed in genere vengono seminate in coltura protetta a fine inverno-inizio primavera, per essere poi trapiantate da fine marzo ai primi di aprile, e trovano il momento migliore per vegetare in primavera avanzata-estate.

Le ***varietà tardive*** ingrossano invece il bulbo quando le giornate sono lunghe (attorno a 14-16 ore di luce, per questo sono anche dette «a giorno lungo») ed in genere vengono seminate in coltura protetta da fine gennaio a tutto febbraio, per essere poi trapiantate da fine marzo ai primi di aprile ed oltre. Si possono anche seminare direttamente nelle aiole da marzo ai primi di aprile.

Varietà precoci

Aprilatica (1). Varietà adatta soprattutto per raccolte precoci nell'Italia meridionale. Bulbo appiattito abbastanza grosso. Non conservabile.

Bianca di maggio (2). Varietà adatta per il consumo fresco. Seminata ad agosto si raccoglie in genere entro maggio. Bulbo appiattito.

Bianca di marzo o **marzatica (3).** Varietà molto precoce adatta soprattutto per raccolte primaticce nell'Italia meridionale. Bulbo appiattito non molto grosso. Non conservabile.

Bianca di Pompei (4). Dotata di elevata precocità (è assai adatta ai climi miti). Seminata in agosto-settembre produce nella primavera successiva un bulbo di forma globoso-appiattita; seminata fitta in primavera (8-10 grammi per metro quadrato) è utilizzata dall'industria alimentare, ma anche a livello casalingo, per la produzione di cipolline.

Di Barletta (5). Dotata di elevata precocità (è assai adatta ai climi miti). Seminata in agosto-settembre produce nella primavera successiva un bulbo piatto di dimensioni medie o medio-grosse; seminata fitta in primavera (8-10 grammi per metro quadrato) viene pure questa impiegata dall'industria alimentare, ma anche a livello casalingo, per la produzione di cipolline.

Varietà medio-precoci

Bianca di giugno (6). Se si semina in agosto-settembre la raccolta avviene di regola già dai primi di giugno. Seminata invece, come di norma, a febbraio-inizio marzo si raccoglie in giugno, fino ai primi di luglio. Ha bulbo tondeggiante e veli esterni bianchi lucenti. In media si adatta meglio delle varietà precoci ai climi della pianura padana.

Musona o Musona tonda (7). È simile alla Bianca di giugno, dalla quale differisce perché il bulbo è tondo-globoso un po' allungato.

Varietà tardive

Agostana o Agostana di Chioggia (8). Seminata in marzo-primi di aprile si raccoglie in luglio-agosto. Il bulbo è tondo-allungato, grosso e i veli esterni sono di colore bianco con riflessi argentei. Si conserva più a lungo rispetto ai tipi precoci.

Shouthport white globe (9). Seminata in marzo-primi di aprile si raccoglie in luglio-agosto. Il bulbo è piuttosto grosso, tondo-allungato. Discreta la conservabilità.

Alberto Locatelli

[1] La cipolla appartiene alla famiglia botanica delle Liliacee ed il suo nome botanico è *Allium cepa*.

Ditte sementiere che dispongono delle varietà di cipolla bianca illustrate (tra parentesi, in neretto, sono riportate quelle in catalogo - vedi foto a pag. 19 e qui a lato):

– *F.lli Ingegnoli* - Via O. Salomone, 65 - 20138 Milano - Tel. 02 58013113 - Fax 02 58012362 **(2-5-6-8)**, vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 5% valido fino al 31/05/2010.

– *Fuscello Tesoro Sementi* - Via P. Gobetti, 30 - 70031 Andria (Bari) - Tel. 0883 542543 - Fax 0883 544811 **(1-2-3-4-5-6-7-8-9)**, segnala il rivenditore.

– *Hortus Sementi* - Via Emilia, 1820 - 47020 Longiano (Forlì Cesena) - Tel. 0547 57569 - Fax 0547 57499 **(2-4-5-6-7-8)**, segnala il rivenditore.

– *L'ortolano* - Via Calcinaro, 2425 - 47023 Cesena (Forlì Cesena) - Tel. 0547 381835 - Fax 0547 639280 **(2-7-8-9)**, segnala il rivenditore.

– *Royal Seeds* - Via Pacinotti, 10 - 41037 Mirandola (Modena) - Tel. 0535 24157 - Fax 0535 21750 **(3-6-7-8)**, segnala il rivenditore.

Puntate pubblicate.
• La cipolla bianca, un ortaggio da rivalutare nei piccoli orti familiari (7-8/2009).

Prossimamente. La coltivazione.

CONTROLLO INDIRIZZI AL 15-6-2009

È il momento di impiantare un fragoleto per ottenere una piccola raccolta autunnale

Probabilmente non tutti sanno che le fragole non si raccolgono solo in primavera. Con una particolare tecnica di coltivazione – che prevede la messa a dimora, da metà agosto a metà settembre, sotto protezioni non riscaldate di piantine frigoconservate – si può infatti ottenere una piccola raccolta nell'autunno successivo l'impianto, con frutti di ottima qualità. Ecco quali varietà scegliere

La fragola è uno dei tanti frutti che si raccolgono nel periodo primaverile. Esiste però una tecnica di coltivazione – adottata a livello professionale in alcune zone vocate alla sua produzione, come nel Veronese, ma applicabile anche in un piccolo orto – che permette di raccogliere nel primo autunno una discreta quantità di questi frutti.

Questa tecnica prevede la messa a dimora delle piantine da metà-fine agosto (al nord) a metà settembre (al centro), per raccoglierne i frutti da fine settembre a tutto novembre. La coltivazione non si esaurisce però nello stesso autunno; le piante, dopo il riposo invernale, riprendono a vegetare e a fruttificare abbondantemente nella primavera successiva. Dopo la raccolta si provvede ad estirpare l'impianto.

Ecco come si presenta un fragoleto ad inizio produzione per la raccolta autunnale, realizzato sotto tunnel non riscaldato in un orto familiare

Questa tecnica di coltivazione si attua per lo più nelle zone del centro-nord Italia, sotto tunnel o in serra fredda; è indicata per il sud posticipando i trapianti verso fine settembre. La tecnica non è adatta al pieno campo, in quanto le temperature di fine stagione non consentono la piena maturazione dei frutti.

Le fragole autunnali, per quanto possano essere considerate «fuori stagione», sono generalmente più buone, più profumate e più dolci rispetto a quelle primaverili, perché le piante ne producono un numero contenuto, e perché le temperature del periodo e l'escursione termica tra il giorno e la notte le fanno maturare lentamente, evitando allo stesso tempo dannosi stress alle piante.

Quattro varietà di fragola unifere (che fruttificano una sola volta all'anno) ideali per la raccolta autunnale

1 *Alba* – 2 *Gemma* – 3 *Maya* – 4 *Roxana*

QUESTA TECNICA DI COLTIVAZIONE PREVEDE L'IMPIEGO DI VARIETÀ UNIFERE

Prima di entrare nel merito della coltivazione occorre specificare che non tutte le varietà di fragola si prestano a questo impiego, ma solo quelle ***unifere***, cioè ***che fioriscono e fruttificano una sola volta all'anno*** (a maggio in pianura padana e sino a luglio-agosto nelle località montane). Tra quelle più facilmente reperibili in commercio vi consigliamo:

***Alba* (1)**, varietà molto precoce che presenta un'ottima produttività primaverile. Frutto di forma conica, di discreta pezzatura (27-29 grammi) e di colore rosso chiaro brillante. Pianta mediamente vigorosa e di buona rusticità.

***Gemma* (2)**, varietà che presenta una capacità produttiva media. Frutto di forma tronco-conica di dimensioni medie (25 grammi) e di colore rosso intenso. Pianta vigorosa e di buona rusticità.

***Maya* (3)**, varietà che presenta un'abbondante produttività. Frutto di dimen-

sioni medio-grosse (27-28 grammi), di forma conico-allungata e di colore rosso brillante. Pianta discretamente vigorosa e di media rusticità.

***Roxana* (4)**, varietà che presenta un'abbondante produttività. Frutto di dimensioni medio-grosse (27-30 grammi), di forma conico-allungata e colore rosso intenso. Pianta molto vigorosa e di media rusticità. *È in assoluto la varietà migliore per questo tipo di coltivazione.*

LA COLTURA SI AVVIA TRAMITE PIANTINE FRIGOCONSERVATE

L'impianto di un fragoleto per ottenere una piccola raccolta autunnale prevede l'impiego di piantine frigoconservate (vedi foto a lato) prodotte da vivai specializzati (vedi indirizzo in calce all'articolo). Queste piantine, estirpate durante l'inverno (da dicembre a febbraio), vengono pulite dalle foglie, selezionate per calibro, conservate in sacchetti di nylon e poste all'interno di celle frigorifere ad una temperatura di circa –1/–2° C anche per 6-9 mesi; durante

Piantine di fragola frigoconservate pronte per il trapianto

questo periodo sono in riposo vegetativo e, all'occorrenza, si «scongelano» (cioè si tolgono dalle celle frigorifere) e si immettono sul mercato.

Acquistate piantine che presentano un diametro a livello del colletto (punto di inserzione delle radici sul fusto) di almeno 12 millimetri: maggiore è il diametro, maggiore è la capacità della pianta di produrre un buon numero di frutti.

Dopo aver preparato le aiole trapiantate le piantine: al nord procedete da metà a fine agosto, al centro potete posticipare l'operazione anche di una quindicina di giorni (sino a metà settembre).

Visto che il periodo della messa a dimora delle piantine è ancora caratterizzato da temperature abbastanza alte, occorre seguirle per circa 10-15 giorni con frequenti irrigazioni sopra chioma, allo scopo di mitigare l'azione diretta del sole sulla loro parte aerea, di stimolare la crescita dell'apparato radicale e di favorirne l'attecchimento.

Quindici giorni circa dopo la messa a dimora le piantine producono le prime infiorescenze, che daranno una piccola produzione di fragole (80-150 grammi per pianta, a seconda della varietà e del diametro che presentava la piantina a livello del colletto al momento del trapianto) dopo circa tre settimane dalla fioritura, fino a tutto novembre.

Finché le piante sono in vegetazione producono di continuo un elevato numero di stoloni (cioè sottili fusti striscianti), che vanno sempre eliminati prontamente per evitare ad esse un dispendioso ed inutile lavoro.

Terminata la raccolta le piante entrano in riposo vegetativo.

A fine inverno si procede all'eliminazione delle foglie secche, vecchie e/o rovinate dal freddo, che vengono prontamente sostituite da nuova vegetazione. In breve tempo le piante formano un nuovo apparato fogliare e producono altre infiorescenze, che danno il vero e proprio abbondante raccolto primaverile.

1-*Piantine di fragola ad una settimana dal trapianto (la freccia indica la manichetta forata per l'irrigazione posta sotto il telo plastico della pacciamatura).* **2**-*Piantine in piena fioritura 15 giorni dopo il trapianto.* **3**-*Piantine di fragola una ventina di giorni dopo il trapianto, con i primi frutti allegati (appena formati).* **4**-*Fragole allegate in fase di ingrossamento*

* * *

Per quanto riguarda le esigenze in fatto di terreno e di clima, la preparazione del terreno, la concimazione organica ed inorganica di preimpianto, la sistemazione del terreno, l'irrigazione, la posa della pacciamatura, la messa a dimora delle piantine e la difesa da malattie e parassiti, si rimanda all'articolo pubblicato sul n. 2/2007 a pag. 20, scaricabile anche dal nostro sito Internet all'indirizzo http://www.vitaincampagna.it/rdVic/0702020.asp

Davide Boscaini

Ecco dove reperire piantine di fragola delle varietà citate:

– *2D di Garro e Dibraganze* - Via Giordana di Clans, 7 - 12016 Peveragno (Cuneo) - Tel. e fax 0171 339353 (indica il rivenditore).

CONTROLLO INDIRIZZI AL 5-6-2009

Risposte ai lettori

PIANTE DI POMODORO COLPITE DAL VIRUS DEL MOSAICO DEL CETRIOLO

Negli ultimi anni, con l'arrivo del primo caldo estivo, le mie piante di pomodoro vengono colpite da un'avversità che causa l'arricciamento dei germogli, l'accartocciamento delle foglie (vedi foto allegata) e una maturazione parziale dei frutti. Lo scorso anno ho provveduto a concimare le aiole con stallatico maturo e ho disinfettato il terreno. Sembra che quest'anno le cose siano migliorate, ma i risultati non sono ancora pienamente soddisfacenti. Di che malattia si tratta e come posso debellarla?

Franco Bardeggia
Roma

In base ai sintomi visibili nella foto inviata, le piante di pomodoro dell'abbonato sono interessate da infezioni del ***virus del mosaico del cetriolo*** (CMV). Queste infezioni causano la comparsa di diversi tipi di alterazioni fogliari (deformazione del lembo con accartocciamento verso l'alto, riduzione di sviluppo e deformazione della lamina fogliare), raccorciamento degli internodi (porzione di fusto compresa tra una foglia e l'altra) con conseguente sviluppo cespuglioso della pianta, necrosi su foglie, fusto e ramificazioni, alterazioni a carico delle bacche (butterature, imbrunimenti esterni e della polpa, malformazioni ed alterazioni del colore).

Il virus viene contratto dagli afidi (generalmente *Aphis gossypii*, 2 millimetri, vedi particolare qui sotto) e *Myzus persicae* su un grande numero di piante erbacee spontanee infette e trasmesso con sole punture di assaggio alle piante ortive.

Il contenimento delle infezioni è assai difficoltoso per i piccoli orti familiari, soprattutto quando questi si trovano in vicinanza di aree non coltivate, nelle quali le piante infestanti infette costituiscono una pericolosa fonte di propagazione del contagio.

Pianta di pomodoro dell'abbonato, interessata da infezioni del virus del mosaico del cetriolo. Si notino le giovani foglioline accartocciate

Prevenzione. Prima del trapianto è opportuno sopprimere le erbe infestanti poste nelle vicinanze degli orti, in quanto potenziali fonti di infezione. Le colture, almeno nelle prime fasi del loro sviluppo, vanno protette dalle infestazioni degli afidi con veli di tessuto non tessuto. Le piante ammalate vanno prontamente estirpate e bruciate.

Lotta. È necessario effettuare la lotta contro gli afidi appena si nota la presenza di qualche individuo alato sulla pagina inferiore delle foglie delle piante ortive, ricorrendo ai più efficaci aficidi in commercio, come ad esempio Confidor 200 SL della Bayer Garden, (non classificato), Actara 25 WP della Syngenta (non classificato), Epik della Sipcam (non classificato), alle rispettive dosi di 5 ml, 10 grammi, 10 grammi per 10 litri d'acqua. *(Aldo Pollini)*

LA RINCALZATURA HA NUMEROSI SCOPI MA È NECESSARIA SOLO PER ALCUNI ORTAGGI

Desidero sapere se la rincalzatura è una pratica colturale che va eseguita per tutti gli ortaggi o solo per asparago bianco, finocchio, patata, pomodoro e porro.

Salvatore Socci
Cava de' Tirreni (Salerno)

L'opportunità o meno di eseguire la rincalzatura (chiamata dai coltivatori anche assolcatura, solcatura, ecc.) viene sempre indicata negli articoli pubblicati su *Vita in Campagna* quando viene trattata la tecnica di coltivazione dei singoli ortaggi. **La rincalzatura ha numerosi scopi**:

– *attuare l'imbianchimento,* come nel caso dell'asparago bianco e del porro (in diverse zone del Paese anche il finocchio viene parzialmente imbianchito);

– *nella coltura della patata, favorire la formazione dei tuberi, riparandoli contemporaneamente dalla luce* (evita l'inverdimento) *e dall'attacco degli insetti* (come la tignola);

– *favorire l'emissione di radici laterali* (come nel caso del pomodoro) *e/o ancorare meglio le piante al suolo.*

Effettuando la rincalzatura, inoltre, *si preparano i solchi in cui far scorrere l'acqua d'irrigazione* (sistema detto per scorrimento-infiltrazione laterale dentro solchi) e *si attua un diserbo parziale tra le file delle piante* (si smuove la parte più superficiale del terreno dove si sviluppano le piante infestanti).

Per molti ortaggi – aglio, cipolla, lattuga, radicchio e diversi altri – non vi è la necessità di rincalzare, perché tale pratica non porterebbe alcun vantaggio (la cipolla, ad esempio, sviluppa i bulbi a livello del terreno e ricoprirli sarebbe un lavoro inutile).

Foto: S. Caltran

La rincalzatura è una pratica colturale che si attua solo per alcuni ortaggi; nella foto coltura di patata rincalzata

Quando si attua la rincalzatura bisogna prestare molta attenzione a non ferire le radici o lesionare altre parti delle piante che ne potrebbero risentire bloccando lo sviluppo.

La rincalzatura nelle colture professionali viene attuata sempre meno (si esegue solo per la patata), perché l'impiego dei diserbanti chimici e dei sistemi d'irrigazione a pioggia, con manichette, tubi forati e simili ne evita l'adozione; in alcuni casi, inoltre, può rendere più difficoltosa la raccolta meccanica.

Al contrario, in piccole superfici rimane una pratica importante da mettere in atto. *(Redazione)*

IL LETAME DI CAVALLO VA IMPIEGATO SOLO SE BEN MATURO

Ho a disposizione abbondante letame di cavallo misto a paglia. Pensavo di interrarlo il prossimo autunno con i lavori di fondo nell'orto. È una procedura esatta pur non essendo il letame maturo?

Nadia Giacobbi
Siena

L'impiego di letame di cavallo è molto valido per le colture orticole. In ogni

Il letame di cavallo va impiegato solo se maturo, cioè dopo circa 8-12 mesi di presenza in concimaia

caso esso va impiegato maturo, dopo circa 8-12 mesi di presenza in concimaia. Infatti è solamente quando sono avvenute completamente le decomposizioni/trasformazioni della componente organica del letame che si forma l'humus, sostanza capace di mantenere e/o aumentare la fertilità del terreno (le diverse funzioni dell'humus sono state riportate nella Guida illustrata al compostaggio domestico allegata al n. 4/2009, pag. 18).

Usando letame fresco nelle colture si potrebbero verificare alcuni inconvenienti, come ad esempio l'ustione delle radici delle piante.

⚠ Ricordiamo che l'impiego di letame maturo è però da riservare soprattutto a colture esigenti in fatto di sostanza organica e a lungo ciclo di coltivazione, come ad esempio pomodoro, peperone, melanzana, zucchino, cetriolo e melone. *(Redazione)*

PRODURRE TERRICCIO PER SEMINE È DIFFICILE, MEGLIO ACQUISTARE QUELLO IN COMMERCIO

Desidero sapere come realizzare in proprio terriccio per semine (allo scopo di produrre piantine per l'orto e il giardino) come quello che si acquista negli empori agrari.

Alessio Giannelli
Tavernelle Val di Pesa (Firenze)

Produrre terriccio per semine è difficile, perché non vi è la possibilità di controllare la reazione (pH) e la salinità, alla quale in media tutte le piante nei primi stadi di sviluppo sono sensibili. In un terriccio per semine, inoltre, non devono essere presenti organismi portatori di malattie, parassiti animali, semi di piante infestanti ed eccessive quantità di concimi, spesso presenti invece nei terricci che si fanno in casa. Ecco perché **è opportuno impiegare gli appositi terricci per semine, disponibili presso i rivenditori di prodotti per l'agricoltura ed il giardinaggio**. L'impiego di questi terricci già pronti per l'uso (presentano una composizione costante e quindi garantiscono la riuscita dei seminati) riduce la possibilità di fallimenti. *(Redazione)*

Se si vogliono produrre piantine per l'orto (e per il giardino) è opportuno impiegare l'apposito terriccio per semine, reperibile in molti empori agrari

Il sorbo domestico, pianta ornamentale dai particolari e gradevoli frutti

Questa specie, diffusa in tutte le nostre regioni mediterranee allo stato spontaneo, è una pianta interessante per il bel fogliame ornamentale, la rusticità e la produzione dei caratteristici frutti, le sorbe, dal sapore molto aspro che, a maturazione completa, diventa dolce e gradevole

Nei boschi delle nostre regioni crescono allo stato spontaneo diverse specie di sorbo [1] a sviluppo arboreo o anche arbustivo, interessanti per la ricca fruttificazione costituita da frutti simili a piccole mele.

In questo articolo illustriamo il sorbo domestico *(Sorbus domestica)*, albero da frutto e ornamentale conosciuto anche con il nome di «sorbolo».

Il sorbo domestico cresce allo stato spontaneo in tutte le nostre regioni, ma soprattutto in quelle mediterranee, dove è diffuso nei boschi e nei boschetti dalla riva del mare fino a circa 800 metri di altitudine.

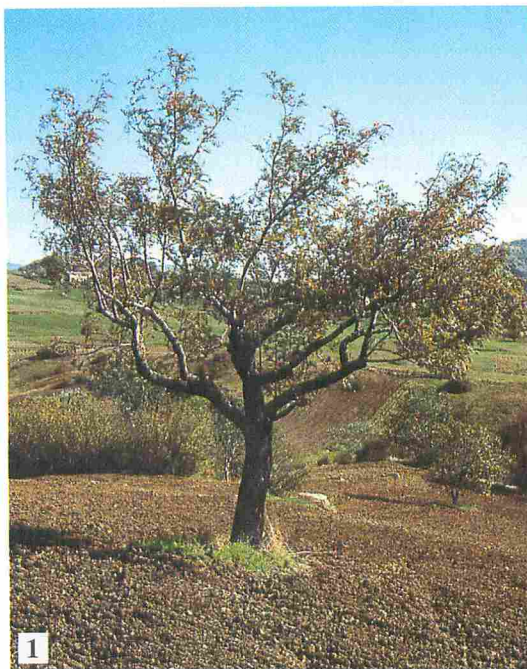
LE SUE CARATTERISTICHE BOTANICHE

Il sorbo è un **albero** a foglie caduche, di lenta crescita ma di grande sviluppo vegetativo (può arrivare a 12-15 metri di altezza con chioma bene espansa).

Le **foglie** sono composte da 6-8 coppie di foglioline dai margini seghettati, più quella terminale singola.

I **fiori**, bianchi e poco appariscenti, sono riuniti in infiorescenze a grappolo (corimbi). La fioritura avviene in primavera inoltrata.

I **frutti**, le cosiddette sorbe, sono riunite in mazzetti e spiccano tra il fogliame sul finire dell'estate o all'inizio dell'autunno quando, da gialle diventano un po' rossicce, almeno nella parte esposta al sole. Si possono raccogliere quando iniziano a cadere spontaneamente, ma non sono ancora commestibili in quanto risultano dure e aspre per la presenza di abbondante tannino. Diventano commestibili solo più tardi quando con l'ammezzimento (maturazione, dopo la raccolta, che provoca un cambiamento di consistenza, colore e sapore dei frutti) si completa la maturazione fisiologica.

Si ricorda che la specie è autofertile e non necessita quindi di impollinazione incrociata; questo significa che si può mettere a dimora anche un solo esemplare con la sicurezza di ottenere una regolare fruttificazione.

1-*Il sorbo può arrivare a 12-15 metri di altezza con chioma bene espansa.* **2**-*Le foglie sono composte da 6-8 coppie di foglioline dai margini seghettati, più quella terminale singola.* **3**-*I fiori sono bianchi, riuniti in infiorescenze a grappolo dette corimbi.* **4**-*I frutti, riuniti in mazzetti, spiccano tra il fogliame a fine estate-inizio autunno*

È FACILE DA COLTIVARE E POCO SOGGETTO ALLE MALATTIE

Il sorbo domestico è facilissimo da coltivare, poco soggetto alle malattie e agli insetti nocivi. ***per questa ragione in genere il sorbo è una pianta che, soprattutto nel piccolo frutteto di famiglia, è possibile coltivare senza trattamenti antiparassitari.***

È un albero adatto per le zone di pianura, almeno nelle regioni mediterranee, mentre altrove è consigliabile solo in località collinari bene esposte (in pratica riesce bene fin dove cresce la vite). Se volete coltivarlo dovete mettere a dimora piante di uno-due anni, già innestate, alla distanza di 4-5 metri l'una dall'altra.

Le piante si possono lasciare crescere liberamente senza la necessità di potature particolari. In questo modo sarà oltremodo valorizzato anche l'effetto ornamentale del bel fogliame.

Le sorbe si raccolgono in settembre e ottobre, quando hanno assunto una colorazione giallo-rossastra. In questa fase **(1)** *non sono commestibili poiché hanno un sapore molto aspro. Vanno conservate sino a quando assumono una consistenza molliccia e un colore tendente al bruno* **(2, 3)**. *In questo stato di maturazione le sorbe sono commestibili e assumono un tipico sapore dolce e gradevole*

LA RACCOLTA

Le sorbe si raccolgono nei mesi di settembre e ottobre, in relazione alle diverse aree geografiche, quando hanno assunto una colorazione giallo-rossastra. Come detto, in questa fase non sono commestibili poiché hanno un sapore molto aspro dall'effetto astringente. Vanno conservate sino a quando assumono una consistenza molliccia e un colore tendente al bruno. In questo stato di maturazione le sorbe sono finalmente commestibili e assumono un tipico sapore dolce e gradevole, mantenendo anche un profumo lieve che fa pensare al bosco.

Per un migliore ammezzimento si consiglia di raccoglierle conservando interi i mazzetti, che vanno disposti, assieme ad alcune foglie, sulla paglia come si usava un tempo nelle campagne.

L'UTILIZZAZIONE DEI FRUTTI E ALCUNE CURIOSITÀ

Nella tradizione contadina le sorbe rappresentavano una preziosa scorta di riserva di vitamine e zuccheri naturali, durante la stagione autunno-invernale.

Per assicurare una maggiore conservazione del frutto, i contadini raccoglievano le sorbe ancora acerbe nel periodo della vendemmia. Successivamente le lavavano e le tagliavano a metà. A questo punto le mettevano a fermentare con il mosto per tre o quattro giorni, quindi le separavano dal mosto e le legavano le une alle altre con un filo, a formare una collana che veniva appesa in dispensa od in cucina. Dopo qualche giorno le sorbe perdevano l'acqua residua e si seccavano. In questo modo si allungava di molto il periodo di conservabilità del prodotto, che altrimenti una volta maturo sarebbe marcito facilmente. Nei periodi invernali, e soprattutto nel periodo natalizio, le sorbe diventavano in questo modo delle vere e proprie leccornie per i bambini, alla stessa stregua delle moderne caramelle.

I nomi volgari del sorbo

A titolo di curiosità e per agevolare coloro che conoscono questa specie solamente con il nome tradizionale della propria zona, riportiamo di seguito alcuni nomi volgari della pianta: Auliè, Pervàn, Tamalina (Piemonte), Sciorboa domestega, Sciurbie (Liguria), Sorb, Tremej (Lombardia), Corbellar, Peruz, Sorbolèr (Veneto), Cèrbul, Sièrbul (Friuli), Cherbella, Sorbel, Sorb (Emilia Romagna), Sorbo, Sorbo gentile (Toscana), Sorva (Umbria), Sorvo dolce (Lazio), Suorvo, Sciorvo (Abruzzi), Sòreva, Suòrevo (Campania), Survo (Basilicata), Survia (Puglia), Survu, Surva (Calabria), Sciorba, Sorva, Zorba (Sicilia), Sorba, Sirva, Suerva (Sardegna).

Ciclo di coltivazione del sorbo domestico

Operazione	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.
Messa a dimora		—	—	—							—	
Fioritura					—	—						
Raccolta									—	—		

Le epoche indicate hanno validità generale per il nord, il centro e il sud d'Italia con tendenza all'anticipo man mano che dal nord si scende al sud del Paese

Utilizzazione dei frutti. Il frutto può essere essiccato, oppure trasformato in confetture dal gusto raro in combinazione con le mele; inoltre, può divenire un prezioso elemento nella caratterizzazione della gastronomia agrituristica e in questa veste può essere utilizzato per confezionare originali dessert.

Alcune curiosità. Il forte potere astringente delle sorbe ne favoriva l'uso in decotti da utilizzare contro ogni tipo di dissenteria (le mamme di un tempo usavano dire ai figli che mangiavano troppe sorbe: «Mangia, mangia tutte quelle sorbe, che poi non vai più di corpo»). Fra le locuzioni, l'esclamazione «sorbole!» stava a indicare stupore e meraviglia. Nella cultura popolare il sorbo veniva identificato dall'indovinello: «Alto alto come una chiesa, rosso rosso come una ciliegia, dolce dolce come il miele» (reso in italiano dal dialetto romagnolo).

Luciano Cretti

[1] Altre specie di sorbo presenti in Italia sono: il sorbo montano *(Sorbus aria)*, il sorbo degli uccellatori *(Sorbus aucuparia)* e il ciavardello *(Sorbus torminalis)*.

Indirizzi di vivai dove acquistare piante di sorbo domestico:

– *Fratelli Ingegnoli* - Via O. Salomone, 65 - 20138 Milano - Tel. 02 58013113 - Fax 02 58012362, vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 5% valido fino al 31/03/2010.

– *Montivivai* - Via per Picciorana - 55100 Tempagnano (Lucca) - Tel. 0583 998115 - Fax 0583 998117. Sconto «**Carta Verde**» 10% valido fino al 31/03/2010.

– *Vivai Dendroflor dr. Paolo Ansaloni* - Via Andreoli, 8 - 40068 Idice (Bologna) - Tel. 051 6257052 - Fax 051 6256857, vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 10% valido fino al 31/03/2010.

CONTROLLO INDIRIZZI AL 12-6-2009

Ciliegio: le principali malattie fungine e i più pericolosi insetti parassiti

Il ciliegio può essere colpito da diverse malattie fungine e dagli attacchi di alcuni insetti. Le più comuni malattie causate da funghi sono rappresentate dalle moniliosi e dal corineo, mentre gli insetti soliti ad attaccarlo sono l'afide nero, le larve di falena, la mosca e infine il rodilegno

L'ultimo articolo della serie dedicata alla coltivazione del ciliegio è riservato al delicato argomento della lotta ai parassiti. Per ogni malattia fungina e per ogni insetto abbiamo descritto i modi di attacco e i sintomi, indicato le modalità di *prevenzione* (quando risultano possibili) e di lotta con i principi attivi consigliati (nell'inserto pubblicato al centro del supplemento «i Lavori» di maggio-giugno 2009 trovate i nomi dei prodotti commerciali corrispondenti ai principi attivi qui indicati).

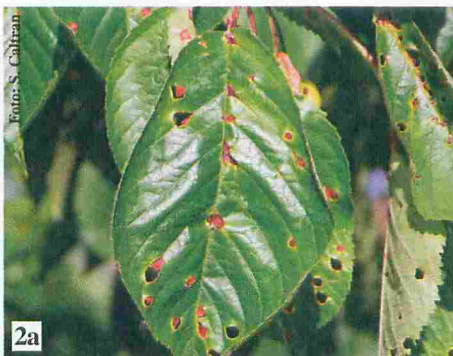
Moniliosi. 1-Monilia laxa *colpisce i fiori causandone l'imbrunimento e la morte.* **1a**-*Attraverso i fiori le infezioni si estendono poi ai rametti sui quali compaiono cancri gommosi (vedi freccia).* **1b**-*In presenza di condizioni di forte umidità ambientale, il fungo aggredisce il frutto causando la comparsa di una macchia marcescente in corrispondenza della quale si sviluppa una muffa grigiastra.* **1c**-Monilia fructigena: *l'attacco di questo microrganismo si distingue per la muffa, che appare disposta in circoli concentrici*

LE MALATTIE FUNGINE

1) Moniliosi. Le moniliosi sono causate da due differenti funghi: *Monilia laxa* e *Monilia fructigena*.

Monilia laxa colpisce i fiori per estendersi, in prossimità della raccolta, anche ai frutti. Durante la fioritura, in presenza di piogge ripetute e forti nebbie, il fungo infetta i fiori causandone l'imbrunimento e la morte (**1**). Attraverso i fiori le infezioni si estendono poi ai rametti causando la comparsa di cancri gommosi (**1a**) con conseguente morte della porzione di rametto posta al di sopra della lesione. In prossimità della raccolta, in presenza di condizioni di forte umidità ambientale, il fungo aggredisce il frutto causando la comparsa di una macchia marcescente che si espande con rapidità, in corrispondenza della quale si sviluppa una muffa grigiastra (**1b**).

Monilia fructigena colpisce i frutti in prossimità della raccolta; anch'essa è favorita da condizioni di forte umidità ambientale oltre che da spaccature delle drupe che si formano in seguito a piogge. L'attacco di questo microrganismo si distingue immediatamente per la muffa, che appare disposta secondo circoli concentrici, motivo per cui la malattia è nota come «muffa a circoli» (**1c**).

Possibile prevenzione. Per le piante allevate con le innovative forme di allevamento molto contenute (come, per esempio, il cordone verticale) è possibile ricorrere alla copertura sopra chioma con rete antigrandine, preservando in tal modo i frutti da spaccature e dalle conseguenti infezioni di monilia prima della raccolta.

Corineo. 2-*Sui rametti provoca la comparsa di cancri con emissioni di gomma.* **2a**-*Sulle foglie determina bucherellature (definite anche impallinature).* **2b**-*Sui frutti evidenzia la comparsa di tacche necrotiche bruno-rossastre, circolari*

⚠ È inoltre molto importante raccogliere l'intera produzione, evitando in tal modo di lasciare sulla pianta frutti colpiti dalla monilia che mummificano (cioè si disidratano) e costituiscono fonti d'infezione per l'annata successiva.

Lotta. Per contenere le *infezioni in fioritura*, in presenza di condizioni favorevoli allo sviluppo del fungo si può intervenire nell'immediata prefioritura e alla sfioritura utilizzando bitertanolo-45,5 (non classificato, 6 grammi per 10 litri d'acqua) o cyprodinil-37,5 + fludioxonil-25 (non classificato, 3 grammi per 10 litri d'acqua).

Contro le *infezioni in prossimità della raccolta* si può intervenire con cyprodinil-37,5 + fludioxonil-25 (non classificato, 6 grammi per 10 litri d'acqua), rispettando il tempo di sicurezza (periodo che deve trascorrere dal trattamento alla raccolta) di 7 giorni.

2) Corineo. Il corineo *(Coryneum bejierinkii)* infetta i rametti, le foglie e i frutti. Sui rametti provoca la comparsa di cancri con emissioni di gomma **(2)**; sulle foglie determina bucherellature (definite anche impallinature) **(2a)**, mentre sui frutti provoca la comparsa di tacche necrotiche bruno-rossastre, circolari **(2b)**. Le infezioni interessano maggiormante le piante poste in luoghi ombreggiati e scarsamente ventilati e sono favorite da condizioni di persistente ed elevata umidità ambientale.

Possibile prevenzione. La prevenzione si basa sullo sfoltimento della chioma per favorire la circolazione dell'aria e la penetrazione della luce al fine di abbassare i rischi di infezione.

Lotta. La malattia può essere contenuta trattando le piante alla caduta delle foglie con poltiglia bordolese-20 (irritante o non classificato, 120 grammi per 10 litri d'acqua).

Foto: S. Caltran

Afide nero. 3-*L'afide nero (2 mm) invade con le sue colonie le foglie della parte terminale dei germogli, causandone l'accartocciamento e il successivo disseccamento.* **3a-***Infesta anche i fiori causandone l'avvizzimento e con la melata prodotta (le deiezioni liquide zuccherine dell'afide) imbratta la vegetazione e le ciliegie favorendo lo sviluppo della fumaggine*

	Mar.	Apr.	Mag.
Adulto		↑	
La freccia indica il momento dei trattamenti			

3) Afide nero. L'afide nero *(Myzus cerasi)* invade con le sue colonie le foglie della parte terminale dei germogli, causandone l'accartocciamento e il successivo disseccamento **(3)**; infesta anche i fiori causandone l'avvizzimento **(3a)** e con la melata prodotta (le deiezioni liquide zuccherine dell'afide) imbratta la vegetazione e le ciliegie favorendo lo sviluppo della fumaggine, ovvero di funghi che ricoprono la vegetazione e i frutti.

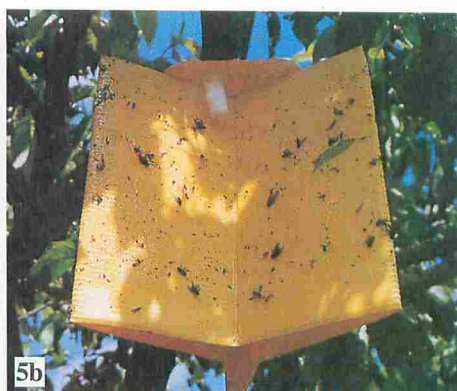
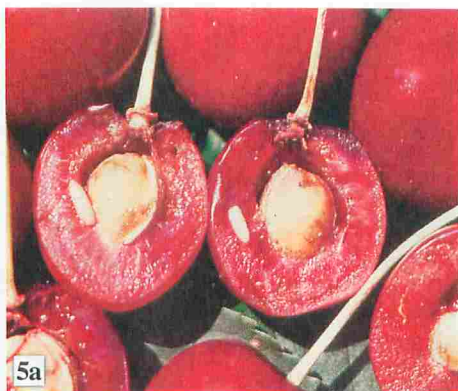
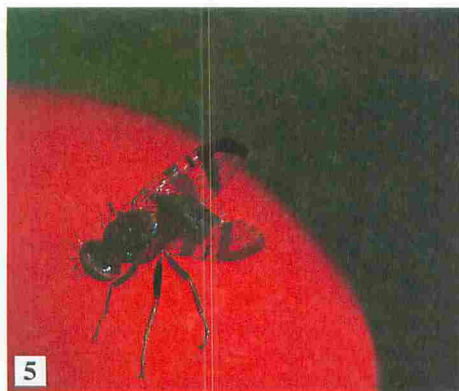
Possibile prevenzione. La prevenzione si basa sulla soppressione manuale dei germogli infestati dall'afide che permette, tra l'altro, di verificare il grado di infestazione per meglio orientare la lotta.

Lotta. Si può intervenire in prefioritura o alla sfioritura con l'impiego di imidacloprid-17,1 (non classificato, 5 ml per 10 litri d'acqua) o acetamiprid-5 (non classificato, 10 grammi per 10 litri d'acqua).

4) Falena brumale. Le femmine **(4)** di questo lepidottero *(Operophthera brumata)*, incapaci di volare per le ali ridotte a piccoli monconi, depongono le uova sui rametti durante le fredde serate di fine dicembre, dopo essere state raggiunte dai maschi, che sono ottimi volatori. Le larve **(4a)**, nate alla ripresa vegetativa delle piante, si nutrono erodendo le foglie e, se presenti in gran numero, riescono perfino a scheletrizzare l'intera vegetazione **(4b)**. I danni interessano prevalentemente le piante ubicate in zone collinari, vicine ai boschi.

Possibile prevenzione. Si può ostacolare in modo efficace la risalita delle femmine lungo il tronco applicando nella parte bassa dello stesso una fascia di plastica cosparsa di vischio.

Falena brumale. 4-*Le femmine (lunghe 8 mm), che sono incapaci di volare per le ali ridotte a piccoli monconi, depongono le uova sui rametti durante le fredde serate di fine dicembre.* **4a-***Le larve (25 mm) si nutrono erodendo le foglie e, se presenti in gran numero, riescono perfino a scheletrizzare l'intera vegetazione* **(4b).** *I suoi danni interessano prevalentemente le piante ubicate in zone collinari, vicine ai boschi*

	Apr.	Mag.	Dic.
Larva	↑		
Adulto			
La freccia indica il momento dei trattamenti			

Mosca delle ciliegie. 5-*La mosca (4 mm) vola quando le drupe sono ben formate e il loro colore verde inizia a schiarire.* **5a-***La larva (5 mm) si sviluppa all'interno della ciliegia. Per accertare la presenza di voli della mosca possono essere utilizzate trappole cromotropiche gialle* **(5b).** *Si ricorda che la mosca è l'insetto più dannoso per questa specie, perché le ciliegie infestate dalle larve divengono inutilizzabili per il consumo fresco*

	Mag.	Giu.	Lug.
Larva			
Adulto	↑	↑	
La freccia indica il momento dei trattamenti			

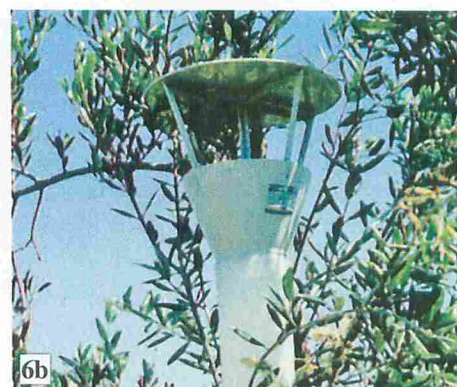
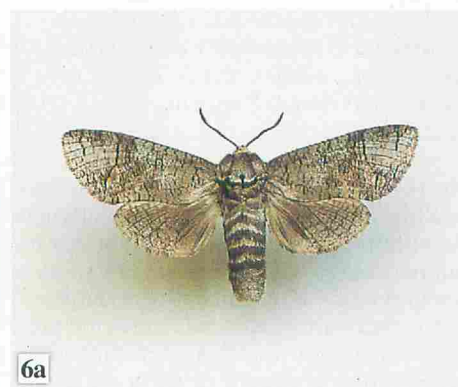
Lotta. I danni provocati da questa falena possono essere bloccati ricorrendo a un tempestivo intervento con l'utilizzo di formulati commerciali a base di *Bacillus thuringiensis* var. *kurstaki* (bio, non classificati, impiegabili tutti alla dose di grammi 10 per 10 litri d'acqua).

5) Mosca delle ciliegie. La mosca *(Rhagoletis cerasi)* è l'insetto più dannoso per questa specie perché le ciliegie infestate dalle larve divengono inutilizzabili per il consumo fresco. Le infestazioni variano da una zona all'altra, pur essendo più comuni negli ambienti collinari. Le mosche **(5)** volano quando le drupe sono ben formate e il loro colore verde inizia a schiarire (fase di viraggio), sempre in prossimità delle piante interessate da infestazioni nell'annata precedente. Le femmine depongono uova isolate nelle ciliegie in invaiatura (fase corrispondente al cambiamento di colore dal verde al verde giallognolo). La larva **(5a)** si sviluppa all'interno della ciliegia che, se infestata, è facilmente riconoscibile al tatto: sottoponendola a una leggera pressione nella zona intorno al peduncolo, fa percepire il cedimento della polpa per la presenza della sottostante cavità occupata dalla larva. A un'attenta osservazione le ciliegie interessate dalle ovodeposizioni presentano anche un piccolo foro, lasciato dall'ovopositore della femmina.

Possibile prevenzione. Si basa sulla raccolta di tutte le ciliegie, per evitare che quelle eventualmente rimaste sulla pianta possano ospitare infestazioni di mosca che costituiscono motivo di rischio per la produzione dell'anno successivo.

Lotta. Per accertare la presenza di voli della mosca possono essere utilizzate trappole cromotropiche gialle **(5b)**, alle cui pareti collate rimangono attaccati gli adulti. In presenza di catture, i danni possono essere contenuti trattando, a grosse gocce, porzioni della chioma rivolta a sud-est (in quanto sono le più frequentate dalla mosca perché più soleggiate), utilizzando una soluzione preparata con esca proteica (esempio NU - Lure, Bio Intrachem Italia, non classificato) avvelenata con etofenprox-15 (irritante), alla dose di 10 millilitri di entrambi i prodotti per 10 litri d'acqua. Le applicazioni vanno ripetute settimanalmente fino alla raccolta, rispettando il tempo di sicurezza (periodo che deve trascorrere dal trattamento alla raccolta) di 7 giorni.

Si può intervenite contro questo insetto, all'inizio dell'invaiatura (cambio di colore dell ciliegie), anche con dimetoato-19 (non classificato, 10 ml per 10 litri di acqua). Dal momento che i prodotti a base di dimetoato hanno 20 giorni di sicurezza e che l'invaiatura si verifica di solito proprio 20-25 giorni prima della raccolta, fate molta attenzione al momento dall'applicazione e, soprattutto, intervenite solo se è veramente necessario.

In agricoltura biologica è possibile utilizzare piretro naturale-4 (bio,

Rodilegno rosso. 6-*Le larve (90. mm) scavano gallerie sotto la corteccia alla base del tronco compromettendo la vitalità delle piante.* **6a-***Le femmine (70 mm di apertura alare) depongono gruppetti di uova nelle anfrattuosità e fessure della corteccia alla base del tronco.* **6b-***Lo sviluppo delle infestazioni può essere ostacolato ricorrendo a catture di massa degli adulti con specifiche trappole munite di alette innescate con capsula feromonica*

	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Autunno-inverno
Larva						
Adulto	↑					
La freccia indica l'inserimento delle trappole						

La spaccatura delle ciliegie, un'avversità dovuta alle piogge

Quando la stagione si presenta piovosa durante il periodo dell'invaiatura (fase del cambio di colore) delle ciliegie, accade facilmente che la superficie dei frutti subisca delle fessurazioni, a volte profonde, che compromettono l'integrità dei frutti stessi e ne impediscono la commercializzazione.
Alcune varietà sono meno soggette di altre al fenomeno dello spacco; per esempio Adriana risulta una delle meno suscettibili. Più soggette sono in particolare quelle le cui ciliegie hanno la buccia di modesto spessore e quelle che presentano una produzione a grappoli, con frutti molto fitti. ***Il fenomeno dipende soprattutto dall'acqua che viene assorbita dal frutto durante la pioggia****: le cellule della polpa si rigonfiano rapidamente e il loro aumento di volume non è accompagnato da una sufficiente elasticità della buccia; da ciò, il verificarsi delle spaccature. In più, nelle varietà autofertili (quelle che non necessitano di varietà impollinatrici), la fittezza dei grappoli di frutti favorisce il ristagno dell'umidità all'interno del gruppo di ciliegie la cui buccia, nei punti di contatto, degenera facilmente dando luogo a lacerazioni più o meno estese.*
Il danno poi è accresciuto quasi sempre dalla penetrazione, attraverso le lesioni, di diversi parassiti fungini (come per esempio la monilia).
Per salvare le ciliegie dallo spacco, anche se non totalmente, il rimedio oggi più efficace appare quello della copertura con rete di plastica disposta sopra gli alberi in maniera analoga a quella seguita per le reti antigrandine*; il costo è però talmente elevato (circa 25.000 euro per un ettaro di superficie) da risultare conveniente soltanto in alcuni casi (varietà con frutti grossi a maturazione precoce in ambienti che esaltano la precocità).*
Molti tentativi sono stati fatti per realizzare in modo meno costoso la protezione delle ciliegie. Attraverso precise sperimentazioni si è visto che irrorazioni sulla chioma di soluzioni a base di calcio si sono dimostrate spesso efficaci, ma possono essere facilmente asportate se le piogge sono frequenti e intense e possono imbrattare i frutti, rendendoli non vendibili. Di recente, alcune sperimentazioni condotte dal Dipartimento di colture arboree dell'Università di Bologna hanno dimostrato che ***irrorazioni a cadenza settimanale, dall'inizio dell'invaiatura*** *(cambio di colore),* ***con silicato di sodio*** *(a concentrazione variabile tra il 23 e il 30%)* ***riducono sensibilmente l'incidenza dello spacco****, in misura analoga o superiore rispetto al calcio, anche in presenza di piogge frequenti e senza l'inconveniente dell'imbrattamento dei frutti. L'effetto favorevole del silicio (che non altera la salubrità delle ciliegie) viene attribuito alla sua capacità di aumentare l'elasticità della buccia e di rinforzarne la struttura; inoltre il silicio, a differenza del calcio, tende ad aumentare il contenuto zuccherino dei frutti.* (Giorgio Bargioni)

Spacco delle ciliegie: le cellule della polpa si rigonfiano rapidamente per l'acqua assorbita e il loro aumento di volume non è accompagnato da una sufficiente elasticità della buccia che si spacca Foto: P. Dal Grande

irritante o non classificato) alla dose di grammi 10 per 10 litri di acqua, con un tempo di sicurezza di 2 giorni.

6) Rodilegno rosso. Il rodilegno rosso *(Cossus cossus)*, ormai del tutto assente o quasi nei meleti e nei pereti – evidentemente disturbato dagli interventi con chitinoinibitori realizzati contro altri insetti *(Cydia pomonella* in particolare) – risulta invece sempre più insidioso per le piante di ciliegio situate nelle tradizionali aree del veronese abitualmente coltivate a ciliegio. Le larve **(6)** scavano gallerie sotto la corteccia alla base del tronco compromettendo la vitalità delle piante. Il lepidottero ha un periodo di volo che inizia in genere a metà maggio e termina a metà agosto e oltre, facendo registrare le massime presenze in giugno-luglio. Le femmine **(6a)** depongono gruppetti di uova nelle anfrattuosità e fessure della corteccia, alla base del tronco. Le larve scavano inizialmente una galleria comune per poi dividersi e scavare gallerie individuali che si approfondiscono nel legno. Per il completamento dello sviluppo larvale sono richiesti in genere un paio d'anni, con due inverni.

Possibile prevenzione. Negli ambienti interessati dalle infestazioni è possibile prevenire gli attacchi da parte delle larve neonate ricorrendo a energiche spazzolature della parte più bassa del tronco, da effettuarsi ogni 15 giorni circa, durante il periodo di volo degli adulti, al fine di asportare le eventuali uova deposte.

Lotta. Nei confronti dell'insetto non sono proponibili interventi chimici per la mancanza di preparati autorizzati. Le larve possono essere uccise all'interno delle loro gallerie con l'ausilio di un filo di ferro. Lo sviluppo di nuove infestazioni può essere ostacolato ricorrendo a catture di massa degli adulti con l'ausilio di specifiche trappole munite di alette, innescate con capsula feromonica **(6b)**. Le trappole vanno collocate ad altezza d'uomo, poco prima dell'inizio del periodo di volo, e la capsula feromonica va sostituita ogni 5-6 settimane. Considerato che per un ettaro di ciliegieto specializzato occorrono almeno 10 trappole, per quelli familiari potrebbero esserne sufficienti 2-3.

Aldo Pollini

Indirizzi di alcune ditte che producono trappole per la cattura e il controllo degli insetti parassiti:
– *Bioplanet* - Via Masiera Prima, 1195 - 47023 Martorano di Cesena (Forlì-Cesena) - Tel. 0547 632212 - Fax 0547 632244.
– *Intrachem Bio Italia* - Via XXV Aprile, 44 - 24050 Grassobbio (Bergamo) - Tel. 035 335313 - Fax 035 335334.
– *Isagro* - Centro Uffici San Siro - Fabbricato D - Ala 3 - Via Caldera, 21 - 20153 Milano - Tel. 02 409011 - Fax 02 40901287.
– *Koppert Italia* - Via delle Nazioni, 7 - 37012 Bussolengo (Verona) - Tel. 045 6717750 - Fax 045 6717748.
– *Serbios* - Via E. Fermi, 112 - 45021 Badia Polesine (Rovigo) - Tel. 0425 590622 - Fax 0425 590876.

Puntate pubblicate.
- Il ciliegio, albero tipico della collina coltivabile in tutta Italia (n. 3/2009).
- Ciliegio: le varietà adatte per un piccolo ciliegeto familiare (n. 4/2009).
- Ciliegio: dalla piantagione dell'astone alla forma di allevamento. (n. 5/2009).
- Ciliegio: tutte le cure di coltivazione e la raccolta dei frutti (n. 6/2009).
- Ciliegio: le principali malattie fungine e i più pericolosi insetti parassiti (n. 7-8/2009)

Fine

CONTROLLO INDIRIZZI AL 12-6-2009

Oliviero
E-TECH
L-TECH
EVOLUTION
classic
Synthesis
light
Anniversary
10
2000-2010
E-TECH
L-TECH
EVOLUTION
classic
Synthesis
light
.Oliviero soddisfa i più esigenti
ıobbisti e professionisti, grazie ad
ın prodotto tecnologicamente
ıvanzato, sviluppato in sei diversi
nodelli..
la gamma più completa e
enduta di sferzatori elettrici per
a raccolta delle olive, accomunati
la un unico e geniale brevetto,
lifferenziano per aspetti tecnici di
accolta e sistemi di
limentazione.
Oliviero
agritec
tel. 0039 0564 609904
fax 0039 0564 609906
info@agritecsrl.com
www.agritecsrl.com

Risposte ai lettori

CILIEGIE IN VIA DI SVILUPPO CHE CADONO: SI TRATTA DI ABORTO DELL'EMBRIONE DOVUTO A SVARIATE RAGIONI

Le mie ciliegie in via di sviluppo si afflosciano e cadono dall'albero invece di ingrossarsi e maturare. Di cosa può trattarsi?

Giuseppe Fregonese
Fossalta di Piave (Venezia)

La causa del fenomeno denunciato, e chiaramente evidenziato dalle fotografie inviate dal lettore, è da attribuire all'**aborto dell'embrione**, che avviene in molti frutticini durante la prima crescita subito dopo l'allegagione (inizio della formazione del frutto subito dopo l'impollinazione e la fecondazione). Se il lettore prova a tagliare a metà una delle piccole ciliegie (che si presentano rossicce e allungate) vedrà che il nocciolo appena formato contiene, in luogo del seme che contengono le ciliegie regolari e più o meno rotonde, soltanto l'involucro del seme stesso e, in qualche caso, il residuo del seme rappresentato da una sorta di piccola scaglia brunastra.

Aborto dell'embrione nel ciliegio: **1**-*Branca su cui sono presenti molte piccole ciliegie rossicce destinate a cadere.* **2**-*Tipiche ciliegie con aborto dell'embrione.* **3**-*Il taglio trasversale di una di queste ciliegie mostra il nocciolo che contiene (a sinistra) i residui del seme abortito*

Il fenomeno, a cui viene dato anche il nome di «cascola pre-raccolta», si manifesta in alcune varietà più che in altre e può rappresentare in certi casi un utile diradamento naturale che consente ai frutti rimasti di raggiungere una migliore dimensione. L'aborto dell'embrione viene per lo più attribuito sia a difetti di nutrizione (non tanto dell'albero quanto dei frutticini) sia ad abbassamenti di temperatura a fine fioritura o poco dopo. Il seme muore e quindi cessa di far arrivare nutrimento alla ciliegia, che arresta la sua crescita e cade.

Quest'anno l'aborto dell'embrione si è manifestato in diverse zone di coltivazione in forma più estesa del solito e non è facile spiegarne le ragioni.

Si potrebbe pensare che forse abbia fatto difetto il rifornimento nutritivo da parte dell'apparato radicale; si sa infatti che la fioritura avviene grazie alle sostanze di riserva accumulate nelle branche, nel tronco e nelle radici durante l'annata precedente; successivamente anche le foglie si sviluppano e cominciano a elaborare le sostanze grezze provenienti dall'apparato radicale.

A sua volta la funzionalità delle radici dipende in buona parte dalla temperatura del terreno. Si può allora pensare che all'epoca della fioritura, mentre la temperatura dell'aria raggiungeva i livelli idonei per lo sviluppo dei fiori, il terreno abbia ritardato nel recuperare temperatura dopo il lungo inverno, anche a causa del contenuto di acqua dovuto alle abbondanti piogge.

Può essersi dunque verificato, dopo la fioritura e sia pure per breve periodo, un insufficiente rifornimento nutritivo da parte dalle radici, per cui la pianta si è «alleggerita» di un buon numero di frutti. *(Giorgio Bargioni)*

MELI ATTACCATI DALLA TENTREDINE

Vi invio le foto delle mie mele infestate dalle larve di un insetto. Si tratta di un frutteto familiare con una decina di meli e alcuni peschi. Circa il 70% dei frutticini di melo è attaccato dal parassita, mentre non si è verificato alcun danno sul pesco. Di cosa si tratta? Come posso intervenire?

Gino Checchin
Favaro Veneto (Venezia)

Si tratta molto probabilmente di *Hoplocampa testudinea*, la tentredine del melo. È un insetto piuttosto raro sul melo, mentre è molto diffuso sul pero, ma si può trovare in meleti familiari come nel caso del lettore. Allo stato delle cose, ben evidenziato dalla foto del lettore, non è possibile fare nulla in quanto il danno è fatto.

1-*Frutticini di melo attaccati dalla tentredine (si notano i fori di penetrazione delle larve).* **2**-*Le larve misurano 1,2-1,4 cm di lunghezza.* **3**-*L'adulto è lungo 0,6-0,7 cm.*

È necessario intervenire prima della fioritura (nel mese di aprile) oppure alla completa caduta dei petali, con imidacloprid-17,1 (non classificato, per esempio Confidor 200 SL Bayer Cropscence, Kohinor 200 Azf Agricoltura, Warrant SL Siapa), consigliato per gli afidi e attivo anche contro questo insetto, alla dose di ml 50 per 100 litri d'acqua. *(Paolo Solmi)*

UVA FRAGOLA CHE NON MATURA IN MODO OTTIMALE

Coltivo da otto anni lungo, la rete di confine dell'orto, poche viti di uva fragola nera, che non necessitano di trattamenti antiparassitari. Nell'ultimo anno, più che nei precedenti, ho riscontrato la maturazione parziale dell'uva come si rileva dalla foto, cosa che non avveniva in

passato (quando però non praticavo la sfogliatura che invece ho eseguito nell'ultimo anno). Preciso anche che: pratico la potatura a cordone speronato lasciando una sola gemma di quelle di rinnovo, come ho imparato sulle pagine di Vita in Campagna; il terreno è sabbioso; d'inverno come fertilizzante uso dello stallatico in polvere o in pellet più della pollina; non utilizzo fertilizzanti minerali (ed è qui che ho il dubbio di sbagliare). Mi potete fornire qualche consiglio?

Donato Pimazzoni
San Bonifacio (Verona)

Escludendo cause di natura genetica, dato che i sintomi sarebbero comparsi prima, e di natura virale, dato che non sono presenti altri sintomi specifici e sono interessate uniformemente tutte le piante, ritengo che alla base dell'anomalia vi sia uno squilibrio fisiologico, cioè riconducibile ad un rapporto non corretto tra attività vegetativa e attività riproduttiva della vite.

Si deve considerare che la varietà è molto vigorosa e la potatura corta sicuramente accentua la competizione tra germoglio e grappolo, influendo negativamente sulla maturazione, sulla quale ha sicuramente influito anche una defogliazione pesante, la quale ha limitato l'attività di fotosintesi (in pratica potrebbe essere stata lasciata una superficie fogliare non sufficiente a garantire la piena maturazione dei grappoli). Pur non avendo dati sulla sensibilità di questo vitigno all'eccesso di calore e luce, è da supporre che sia elevata, dato che è adattato ai climi freschi dei grandi laghi nordamericani.

Grappoli di uva fragola che evidenziano una maturazione parziale degli acini probabilmente dovuta a uno squilibrio fisiologico

Per la soluzione del problema è necessario cercare di limitare la vigoria, agendo anche sul tipo di potatura (consigliamo di aumentare il numero di gemme, lasciando sulla pianta un maggior numero di speroni), e limitare al minimo la pratica della defogliazione. *(Riccardo Castaldi)*

C'è una Tigre nel tuo giardino?

Se le zanzare sono un ostacolo alla tua voglia di giardino, ecco qualche consiglio utile per limitare il problema.

Aedes albopictus

La zanzara comune (*Culex pipiens*) fa la sua comparsa al calar del sole ed è considerata una presenza fastidiosa ma sopportabile. L'arrivo della **zanzara tigre** (*Aedes albopictus*) ha decisamente peggiorato la situazione: si tratta infatti di un insetto molesto che riposa sulla vegetazione e punge anche in pieno giorno.

A causa delle sue punture fastidiose ed irritanti, i giardini rischiano di diventare luoghi inospitali per chi vuole trascorrere qualche ora in tranquillità.

Le zanzare possono colonizzare in breve tempo il giardino, quindi, per limitare la loro presenza a livelli normali e compatibili con il desiderio di vivere il verde, è utile adottare qualche accorgimento.

❶ Per Iniziare

Eliminare le acque stagnanti: i sottovasi e tutti quei contenitori in cui si possono accumulare piccole quantità di acqua costituiscono l'habitat ideale per la proliferazione delle larve di zanzare.

E' buona norma quindi eliminare tutti i ristagni d'acqua nei quali si possono sviluppare focolai d'infestazione.

Acqua stagnante

❷ Fare prevenzione

Anche i tombini di accumulo delle acque sono un luogo adatto alla riproduzione delle zanzare. In questo caso, per prevenire un'eccessiva proliferazione è opportuno utilizzare **un pratico insetticida in pastiglie effervescenti (Device TB-2)**, da applicare direttamente nei tombini di accumulo delle acque.

Luoghi di riproduzione delle zanzare

Aree con vegetazione dove le zanzare sostano nelle ore diurne

❸ Correre ai ripari

Se le zanzare sono presenti in maniera massiccia, si può ricorrere ad un **insetticida spray (Solfac EW)** efficace contro gli insetti adulti, avendo cura di trattare i luoghi dove generalmente le zanzare trovano rifugio durante le ore diurne (siepi, cespugli, prato, ecc).

Se le zanzare sono ospiti indesiderati nel tuo giardino **non esitare a chiedere al tuo punto vendita di fiducia la soluzione Bayer Garden più adatta.**

Solfac EW, Device TB-2 e Solfac Spray Mosche e Zanzare NF sono PMC.
Conservare fuori dalla portata dei bambini, lontano da alimenti e bevande.
Non contaminare durante l'uso alimenti, bevande o recipienti destinati a contenerne.
Dopo l'applicazione o in caso di contatto con la pelle lavarsi accuratamente con acqua e sapone.
Non usare il prodotto in quantità eccessiva od impropria.

Autorizzazione Min. della Sanità del 13/02/2009

Bayer Garden
We can help.

VBM COMUNICAZIONE

www.bayergarden.it

Prati e pascoli abbandonati: gli interventi di recupero e di mantenimento

Se avete deciso di tornare a vivere e a lavorare in mezzo alla natura e di rendere produttivo un pezzo di terra, di prato o di pascolo abbandonati, puntando sull'allevamento, sulla trasformazione dei prodotti degli animali, o sull'agriturismo, dovete innanzitutto entrare in possesso di terreni e strutture adatte (se non sono già nella vostra disponibilità), dotarvi di un minimo di attrezzatura e porre in essere una serie di azioni di miglioramento e di mantenimento del territorio rurale. Ecco i nostri consigli

Nel precedente articolo (n. 6/2009, a pag. 40) abbiamo brevemente analizzato il fenomeno dell'abbandono di prati, malghe, alpeggi e pascoli, le sue conseguenze sull'economia e sull'ambiente e vi abbiamo dato le prime indicazioni per recuperare questi terreni e reintrodurvi gli animali, e illustrato alcune tecniche di ripristino dei terreni abbandonati, anche nel caso di loro trasformazione in bosco. Vediamo ora altri aspetti fondamentali, tra cui la disponibilità di strutture e fabbricati che sono funzionali, se non indispensabili, per una gestione ottimale nel medio-lungo periodo di qualsiasi iniziativa di recupero e ripristino territoriale.

Molti sono i ruderi o gli edifici che potrebbero essere recuperati all'originario uso agricolo. Non sempre è facile risalire alla proprietà. Chiedere ed informarsi in loco è spesso l'unico mezzo a disposizione

LA DISPONIBILITA' DI STRUTTURE E DI TERRENI È IL NECESSARIO PUNTO DI PARTENZA

Anche se nei nuclei rurali sono numerosissimi i fabbricati e le case in disuso, in abbandono o crollati, non sempre i proprietari sono propensi alla vendita o all'affitto duraturo. Spesso si incontrano diffidenza (se si viene da altri paesi o vallate), sospetto (che vi siano tentativi di speculazione, magari laddove non ci sono al momento strade o opere di urbanizzazione) o timore (di non poter riottenere immobili o terreni se non con laute «buonuscite»).

Siccome la potenziale offerta (di terreni e fabbricati disponibili) è elevata, a fronte di una bassa domanda, non perdetevi d'animo ai primi dinieghi ma insistete nella ricerca.

La trattativa diretta è la migliore, mediante informazioni raccolte sul campo, presso i Sindaci o gli uffici dei Comuni, attraverso visite ad aziende agricole già presenti in loco, contattando i Centri di assistenza agricola delle principali associazioni di categoria.

La manutenzione straordinaria, mediante rifacimento delle strutture, è operazione molto onerosa se non vi sono strade o vie d'accesso. Spesso, come in questa casera, è l'ente pubblico proprietario che sostiene tali costi. La gestione viene affidata a privati mediante bandi o aste pubbliche

Molto spesso è utile entrare in contatto anche con determinate categorie quali i cacciatori (ogni vallata ha la sua sede o associazione locale), i gruppi di protezione civile, di antincendio boschivo o le guardie ecologiche o forestali: loro conoscono molto bene ogni angolo del territorio e spesso vedono con favore sia il recupero che il ritorno di presenza umana laddove l'abbandono aveva preso il sopravvento. Il bar o il negozio di alimentari del paese, specie nei centri più piccoli, sono il punto di partenza ideale nella vostra ricerca di informazioni.

Nelle zone montane molte aree sono di proprietà comunale; un comodato d'uso o una convenzione (ovvero atti amministrativi che regolano l'uso ed il godimento di beni pubblici come una sorta di «contratto») sono vantaggiosi per entrambe le parti: il bene viene ripristinato, migliorato e mantenuto (quest'ultimo aspetto è l'elemento più difficilmente attuabile dall'ente pubblico) sollevandovi dal dover disporre di somme di denaro per l'acquisto o la ristrutturazione.

Per ovvie questioni di trasparenza e correttezza, spesso i Comuni ricorrono ad «aste» o «bandi-gara» per l'assegnazione di questi beni; informatevi sui periodi di pubblicazione degli avvisi, normalmente «on line» sui siti Internet dei

1-*Attrezzature usate e di piccola-media potenza vanno benissimo in situazioni di avvio di attività o laddove si hanno superfici poco estese da condurre.* **2**-*Nell'intraprendere operazioni di recupero agricolo sovente vi è la necessità di sistemare avvallamenti o terrazzamenti franati, o semplicemente di tracciare un minimo di viabilità interna. Miniescavatori a noleggio sono da preferire ad un acquisto duraturo. Non dimenticatevi che in situazioni come queste è necessario avere i permessi forestali per il movimento terra ed il disboscamento*

Comuni, delle Comunità montane o delle Province di appartenenza.

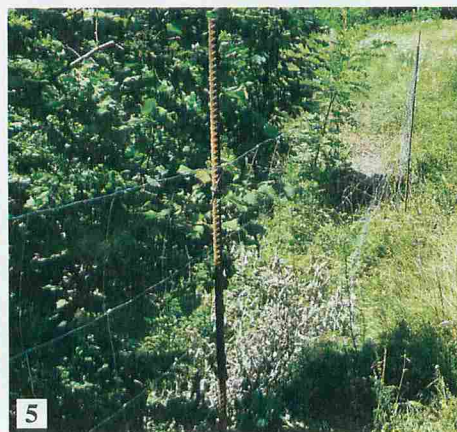
Solo disponendo di una struttura è pensabile una successiva azione di recupero dei terreni connessi; tutto il resto viene di conseguenza. È raro trovare la soluzione ideale già pronta in relazione alle proprie aspettative: i fabbricati ed i terreni sono magari come li immaginavate, ma sono serviti solo da una mulattiera e non da una strada carrabile, oppure esiste la viabilità agrosilvopastorale ma le strutture sono molto diroccate.

€ Sappiate però che, diventando agricoltori, potete accedere alle diverse misure dei Programmi di sviluppo rurale (Psr) 2007-2013, che finanziano anche interventi strutturali di tipo edile o di acquisto di dotazioni connesse alla trasformazione o commercializzazione dei prodotti [1].

Gli animali, oltre che al mantenimento dei terreni, potranno essere impiegati per la produzione di latte, formaggi, burro, yogurt o per la produzione di carne; in molte Regioni ci sono normative e € strumenti che finanziano e sostengono parte dei costi (di norma fino al 35-45% a fondo perduto) delle attrezzature agricole (mezzi e accessori), delle dotazioni di stalla o di laboratorio [1].

Non abbiate timore a confrontarvi con tecnici (veterinari, agronomi, geometri) nella fase iniziale, in quanto il successo di un investimento sta nella giusta impostazione e programmazione di quanto intendete fare.

Fissate quindi su un foglio i requisiti minimi (dimensione dei fabbricati ed estensione dei terreni, ubicazione in pianura, collina, montagna, distanza da strade, centri abitati, scuole, servizi, budget economico massimo, obiettivo nel lungo periodo rispetto alla produzione di latte, carne, agriturismo, ecc.), e partite alla ricerca di quello che meglio si adatta alle aspettative che volete ottenere.

Ecco cosa vi serve per gestire animali al pascolo: *una batteria da collegare al recinto* **(1)**; *degli isolatori* **(2)** *da fissare agli steccati, oppure gli appositi paletti in plastica* **(3)**; *della rete elettrosaldata* **(4)** *se pensate di custodire più a lungo il bestiame in recinti temporanei realizzati impiegando paletti in ferro* **(5)**, *anche di recupero, oppure in recinti permanenti realizzati con pali di castagno* **(6)**

OCCORRE DOTARSI DI UN MINIMO DI ATTREZZATURE

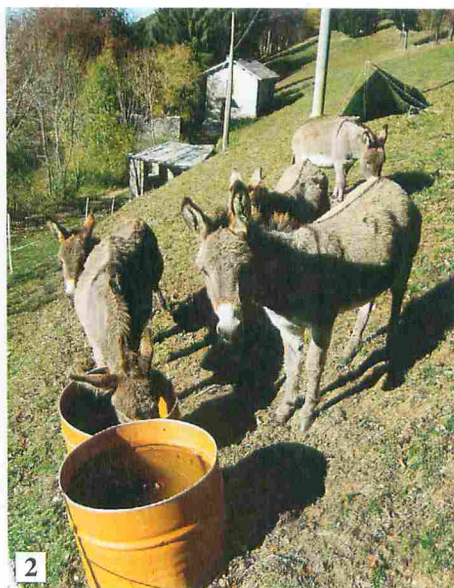
Una volta trovati terreno e fabbricati che fanno al caso vostro, non è necessario acquistare subito macchinari o attrezzi costosi o particolari, se non quelli che comunemente rappresentano la minima dotazione per qualsiasi attività agricola: trattore, carro, barra falciante, decespugliatore, tosasiepi, ecc.

L'acquisto di imballatrice, spandiletame, aratro, trinciatutto o miniescavatore va attentamente valutato; meglio affidarsi per i primi anni ad un contoterzista, o ad altre aziende vicine che vi potranno noleggiare i singoli attrezzi (nolo «a freddo») oppure eseguire direttamente le operazioni richieste (nolo «a caldo»).

Al contrario dovete invece procurarvi, una serie di dotazioni per gestire ed ottimizzare il lavoro degli animali (vedi foto alla pagina precedente). Sicuramente vi serviranno:

- una o più batterie portatili per elettrificare i recinti mobili (costi indicativi da 80 euro cadauna in su);
- recinti mobili con rete a maglie quadrate e picchetti di sostegno incorporati (costi indicativi da 40 euro in su per bobina da 50 metri);
- bobine di filo elettrico (preferite in questo caso le fettucce o «bandine» - costi indicativi da 15 euro in su per bobina da 500 metri);
- isolatori a vite per fissare filo o fettuccia a paletti, steccati o alberi (costi indicativi da 0,20 euro cadauno in su);
- paletti in plastica con puntale di ferro, per dividere velocemente in «lotti» i pascoli da far ripulire (costi indicativi da 1,5 euro in su per paletto);
- bobinatrice da portare a tracolla per avvolgere e svolgere il filo o fettuccia (costi indicativi da 20 euro in su per avvolgitore da 1.000 metri);
- rete elettrosaldata zincata a maglie larghe quadrate per recintare stabilmente gli appezzamenti (costi indicativi da 70 euro in su per bobina da 50 metri di rete alta 130-150 cm);
- paletti in ferro (anche di recupero) per un fissaggio veloce e provvisorio, oppure pali in castagno per realizzare recinti permanenti (costi indicativi da 3 euro per palo di castagno del diametro di 10-12 cm); questi pali possono essere autoprodotti con essenze diverse provenienti dal vostro bosco.

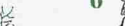
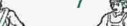
Sarà indispensabile anche dotarsi di secchi, bidoni o vasche di abbeveraggio (anche la classica, ma brutta, vecchia vasca da bagno), e predisporre teli o strutture temporanee di ricovero del bestiame da usare in caso di temporali o piogge persistenti, dove far trovare agli animali del fieno asciutto.

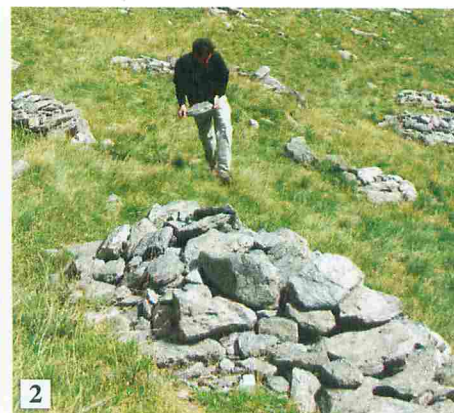
1-*L'acqua è indispensabile. Rifornitevi quindi di secchi e vaschette per l'abbeveraggio.* **2**-*Se il bestiame è lontano dalla stalla o dalla vostra abitazione, procuratevi bidoni più capienti e teli per il ricovero notturno*

GLI INTERVENTI COMPLEMENTARI

I risultati, cioè il miglioramento del prato o del pascolo in termini di aumento della presenza di specie foraggere più appetibili al bestiame, arriveranno velocemente se, oltre al disboscamento e al maggior arieggiamento e insolazione dell'area, si potranno mettere in atto anche spietramenti, concimazioni e trasemine (ovvero l'aggiunta di miscugli di seme nei punti di scarsa fittezza del prato per ricostituire un manto erboso compatto e più ricco nella sua composizione).

Nei pascoli degradati il miglioramento del cotico erboso a fini pascolativi può essere attuato semplicemente attraverso lo spargimento di letame bovino maturo nella misura di 600-800 quintali per ettaro; la vegetazione che ricrescerà sarà più appetibile agli erbivori rispetto a quella precedente.

Nei prati, e quindi nelle zone di fondovalle più facilmente meccanizzabili dopo il decespugliamento, è consigliabile eseguire un'analisi del terreno per individuare eventuali necessità di apporto di correttivi quali il calcio (se ad esempio il suolo è molto acido) o dei principali elementi nutritivi (azoto, potassio, fosforo).

A questa operazione potete abbinare delle lavorazioni superficiali e andanti (cioè su tutta la superficie), anch'esse con il fine di migliorare la composizione del cotico erboso mediante la trasemina di essenze di buon valore foraggero (cioè l'infittimento del cotico con semina diretta senza lavorazione del terreno o con una leggera erpicatura) puntando soprattutto su 4-5 specie già naturalmente presenti in zona su prati di buona qualità.

Se il cotico erboso sotto i rovi o le erbe infestanti dovesse essere troppo rovinato o inesistente è bene procedere (dove possibile e dove la pendenza lo consenta) alla risemina del prato con le clas-

1-*Togliete periodicamente le pietre che trovate nei terreni, spesso dovute a rotolamento dei bordi presso i quali gli animali cercano ombra o riposo.* **2**-*In alta montagna troverete già cumuli di pietre derivanti da precedenti «bonifiche», effettuate per cercare di sfruttare ogni minimo metro quadrato utile di terreno: in tal caso ammonticchiate i sassi su questi cumuli*

Riepilogo degli interventi di recupero di prati e pascoli abbandonati

settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile
1 2	3	4 5	6	7	8	9	10 11

Legenda. 1- Fase a tavolino: occorre decidere, prima di recuperare il terreno, cosa se ne vuole fare. **2-**Rilievo ed individuazione di terreno, stato dei luoghi, confini. **3-**Richiesta dei permessi necessari (autorizzazioni alla trasformazione del bosco), oppure comunicazione della pulizia dai rovi agli enti delegati (Comunità Montane, Province, ecc.). **4-**Predisposizione dell'attrezzatura e del materiale occorrenti. **5-**Divisione del terreno in lotti di intervento (se la superficie è molto grande). **6-**Avvio delle operazioni di decespugliamento. **7-**Avvio delle operazioni di taglio ed abbattimento delle piante arboree (tenete presente che in un pascolo qualche albero può anche servire). **8-**Triturazione delle ramaglie e dei cumuli di rovi (bruciateli solo se non potete usare un trituratore). **9-**Estirpazione delle radici e delle ceppaie, raccolta delle pietre che ingombrano il terreno. **10-**Eventuali sistemazioni dei terreno (risagomatura delle balze franate, risemina del prato, ricostruzione di muretti a secco, ecc.). **11-**Mantenimento dello stato dei luoghi mediante sfalcio o pascolamento degli animali.

siche operazioni di aratura, fresatura, semina e rullatura.

Nelle zone montane di pascolo, non essendo proponibili queste operazioni, il cotico erboso si riformerà da solo con tempi più lunghi.

LE AZIONI DI MANTENIMENTO

I prati o i pascoli recuperati avranno necessità di un minimo di cure colturali e manutenzione, in modo costante e adeguato almeno nei primi 2-3 anni.

Il mantenimento successivo nel caso del ***prato*** deve avvenire mediante sfalcio e fienagione rispettando tempi, intensità e modalità tipiche della zona di appartenenza: un prato collinare potrà fornire fino ad un massimo di 3-4 tagli l'anno.

Il mantenimento successivo nel caso del ***pascolo*** deve invece rispettare i seguenti accorgimenti:

- il pascolamento deve avvenire con carico corretto (che si determina in funzione della quantità di foraggio disponibile in rapporto al fabbisogno alimentare del bestiame. In Italia in genere si considera ordinario un carico compreso tra 1 e 10 capi bovini adulti ogni 10.000 m^2), preferibilmente turnato (si divide l'area in diverse «stazioni» spostando il bestiame man mano che l'erba viene consumata verso le zone in cui è matura);

Nei pascoli degradati il cotico erboso si può migliorare spargendo 600-800 quintali per ettaro di letame bovino maturo

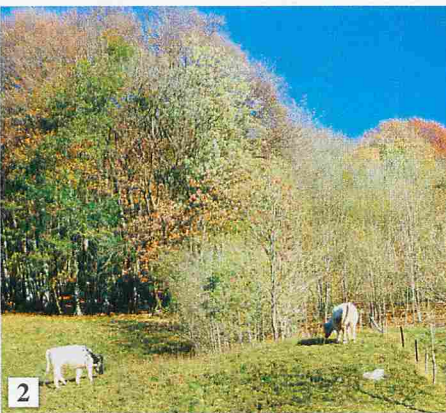
- bisogna evitare il sovrapascolamento (cioè sopra i 15-20 capi bovini adulti per ettaro), che comporta una brucatura eccessiva - al punto che la quantità di erba in ricaccio è minore di quella asportata - la quale lascia il suolo privo di copertura ed esposto a possibili fenomeni di erosione, fino allo scortecciamento di piante arboree di alto fusto eventualmente presenti;
- bisogna però evitare anche il sottopascolamento (cioè con carico inferiore ad un capo bovino adulto ad ettaro) in quanto gli animali, potendo scegliere, si ciberanno solo della vegetazione migliore, tralasciando le erbe di scarso valore nutritivo, o infestanti, il che porterà quindi nuovamente a situazioni di diffuso disordine colturale nel pascolo;
- è utile trasformare alcune parti idonee in prati da sfalcio, in modo da disporre di una riserva di fieno per fronteggiare eventuali improvvisi eventi meteorici che costringono il bestiame nei ricoveri (nevicate fuori stagione, siccità, malattie, ecc.).

Niccolò Mapelli

[1] Per avere informazioni rivolgetevi a: Comunità Montane, Province, Ispettorati forestali, Associazioni di categoria agricole, Associazioni provinciali degli allevatori, Corpo forestale dello Stato, Ordine degli agronomi e dei forestali con sede nei capoluoghi di provincia.

Puntate pubblicate.
- Vediamo come recuperare i prati e i pascoli abbandonati di collina e di montagna (n. 6/2009).
- Prati e pascoli abbandonati: gli interventi di recupero e di mantenimento (n. 7-8/2009).

Per ulteriori informazioni possono essere utili la «Guida illustrata al recupero di un'azienda in stato di abbandono», supplemento al n. 6/1999, e gli articoli sull'allevamento dei bovini da carne pubblicati sui numeri 12/2006, 1/2007 (dove sono riportate le indicazioni per la gestione di un prato-pascolo) e 2/2007. La Guida e i numeri arretrati possono essere acquistati contattando il Servizio Abbonamenti (Tel. 045 8009480 - Fax 045 8012980 - E-mail: edizioni@informatoreagrario.it).

1-*Nei pascoli in cui ciò è possibile, è utile trasformare una quota di superficie in prato da sfalcio, per garantirsi un'adeguata riserva di fieno.* **2-***L'alternanza di pascoli e boschi, con la presenza del bestiame, è da sempre sinonimo di paesaggio curato e forte richiamo turistico*

Risposte ai lettori

IN UN TERRENO NON IRRIGUO I CEREALI VERNINI VANNO MESSI IN ROTAZIONE CON COLTURE RESISTENTI ALLA SICCITÀ

Possiedo un appezzamento di terreno sabbioso che non mi è possibile irrigare. In queste condizioni mi hanno sconsigliato di seminare mais e soia, ma mi pare che anche l'alternanza di frumento e orzo non sia troppo azzeccata dal punto di vista di una razionale rotazione. Voi cosa mi consigliate?

Paolo Franceschi
Pescara

In effetti su terreni permeabili (sabbiosi e ghiaiosi) e dove non vi è la possibilità di irrigare, il mais e la soia danno produzioni molto scarse, soprattutto nel centro-sud del nostro Paese.

Quella del girasole è una coltura primaverile-estiva resistente alla siccità

Il lettore, però, dice bene: quella tra frumento e orzo è una rotazione poco razionale che dovrebbe essere allargata ad altre colture. Secondo i principi di una buona rotazione, i cereali vernini – come il frumento e l'orzo per l'appunto – dovrebbero infatti essere alternati con altre coltivazioni; ciò al fine di prevenire lo sviluppo di malattie, favorite dalla coltura ripetuta sullo stesso terreno, che sono la causa principale della conseguente riduzione delle produzioni.

Nelle zone non irrigue del centro Italia – come nel caso del nostro lettore – la scelta deve ricadere su colture a ciclo autunno-primaverile, come il colza e le leguminose da granella (fava, cece, ecc.), e su colture primaverili-estive resistenti alla siccità, come il girasole e il sorgo. *(Umberto Grigolo)*

Il corretto uso dei diversi utensili da taglio applicabili al decespugliatore

Gli utensili da taglio applicabili al decespugliatore sono molti e l'aspetto operativo che li rende di semplice utilizzo è la facilità e velocità con cui si applicano e si sostituiscono. Per meglio orientarvi nella scelta, vi presentiamo una rassegna delle diverse situazioni che solitamente si incontrano in fase di lavoro. Altre possibili applicazioni del decespugliatore

Gli utensili da taglio che si possono applicare alla base rotante del decespugliatore sono molti ed è per questa ragione che ci si può chiedere quale sia il più adatto e, di conseguenza, quello che consente di ottenere un taglio più efficiente, veloce e, soprattutto, economico. La vasta gamma di prodotti promossi dal mercato da un lato offre un'ampia possibilità di scelta, ma dall'altro può confondere l'operatore.

L'aspetto operativo più interessante che rende tutti questi utensili pratici e di semplice utilizzo è la facilità e velocità con cui si applicano e si sostituiscono: è sufficiente rimuovere il bullone **(1)** sistemato al centro della testina portautensile del decespugliatore.

Per meglio orientarvi nella scelta, vi presentiamo di seguito una rassegna delle diverse situazioni che solitamente si incontrano in fase di lavoro con un decespugliatore e una breve rassegna di altre possibili applicazioni adatte a varie esigenze.

Decespugliatore al lavoro su vegetazione resistente. Per orientare il lettore nella scelta dell'idoneo utensile di taglio da applicare a questa preziosa attrezzatura presentiamo qui una rassegna delle diverse situazioni che solitamente si incontrano in fase di lavoro

1

ERBA PRESSO OSTACOLI

Nel caso di erba da tagliare presso ostacoli (muri o altro) la scelta ricade sull'uso della classica **testina con 2 o più fili di nylon (2-3)** che sporgono per circa 10-15 centimetri dalla testina stessa. L'alto numero di giri impresso alla testina polverizza l'erba, consentendo, grazie alla flessibilità dei fili, di potersi avvicinare il più possibile all'ostacolo senza provocare danni al decespugliatore.

Le testine portafilo possono essere di tipo diverso: si va da quelle classiche (di norma a due fili), che presentano lo svantaggio di dover spegnere il motore ogni volta che occorre allungare i fili consumati, a quelle automatiche, le quali con una leggera pressione sul terreno a motore acceso fanno allungare i fili automaticamente; esistono poi anche testine in alluminio, addirittura con

quattro fili, che lavorano ancor più efficacemente.

I costi delle testine portafilo non sono elevati, ma estremamente variabili in base al modello e alla marca. I fili si possono acquistare sia in bobine preconfezionate che sfusi **(4)** e il loro costo varia in rapporto al diametro (normalmente compreso tra 1-1,5 mm e i 4-4,5 mm) e alla forma della sezione (rotonda o quadrata). In modelli recenti l'applicazione del filo può essere fatta senza aprire la testina, semplicemente inserendo il filo nell'apposito foro e facendo ruotare la testina.

VEGETAZIONE NON RESISTENTE

Nel caso di vegetazione non resistente sono indicati sistemi di taglio costituiti da **dischi a lama libera in nylon (5)** oppure da semplici **dischi fissi in nylon**

2

3

4

a 2, 3 o 4 settori (solitamente ogni settore è tagliente sui due lati). Questi accessori sono indicati per la pulizia di ampi prati e per chi non vuol sminuzzare l'erba ma solo tagliarla.

I dischi a lama libera assorbono meno potenza dei dischi fissi in nylon e durante il lavoro gli organi taglienti (coltelli) non oppongono resistenza a eventuali ostacoli perché sono mobili sul loro perno su cui sono fissati; in questo modo possono lavorare efficacemente in prossimità di alberi e arbusti limitando i danni al tronco.

I dischi fissi in nylon, per contro, grazie alla loro flessibilità sopportano colpi improvvisi contro corpi estranei, sono solitamente reversibili (tagliano sui due lati), durano a lungo e hanno un costo limitato.

Di questa categoria fanno parte anche utensili con **taglienti di plastica a forma di stella**, divisi in 6-8 parti, che hanno le medesime caratteristiche operative.

VEGETAZIONE RESISTENTE

Per il taglio di vegetazione resistente **(6)** sono indicate le testine interamente di metallo costituite da piastre circolari all'estremità delle quali sono presenti le parti taglienti. I loro pregi si riassumono in un buon compromesso tra la robustezza (si rompono difficilmente e possono tagliare anche piccoli arbusti e rovi, quindi materiale legnoso) e la flessibilità nei confronti di eventuali ostacoli (nel senso che in caso di eccessivo avvicinamento a un ostacolo, non si creano forti urti o rimbalzi). Tutte le testine in commercio rispettano di norma la misura dell'attacco universale; in alternativa, vengono forniti degli adattatori.

Altri utensili per il taglio di vegetazione resistente sono costituiti da dischi metallici, in genere circolari ma anche di altre forme, studiate appositamente per incidere il più possibile con il taglio. Questi sono utilizzati soprattutto in presenza di arbusti o rovi di notevole compattezza, ma se urtano inavvertitamente ⚠ una superficie rigida rischiano di creare danni e possono anche risultare pericolosi per l'operatore.

Vediamo comunque nel dettaglio i nostri consigli caso per caso:

– **dischi in acciaio a doppio tagliente con 2-4 o 8 settori di taglio (7)**. I dischi a 2-4 settori si utilizzano meglio su ampie superfici coperte solo di erbe particolarmente resistenti al taglio o secche (se incontrano ostacoli rigidi provocano però un forte contraccolpo al decespugliatore). Il disco a 8 settori di taglio è invece più adatto per tagliare sterpaglia o erbacce con diametro degli steli eleva-

Consigli per il corretto utilizzo del decespugliatore

L'organo di taglio del decespugliatore ruota in senso antiorario. Per questa ragione il movimento di falciatura più vantaggioso è quello da destra verso sinistra per consentire che il materiale tagliato cada sulla parte di prato già falciata **(a)**.

Nel caso di erba molto alta o sterpaglie tenaci, conviene falciare in due direzioni: nel movimento di andata si taglia la metà superiore della vegetazione e nel movimento di ritorno quella inferiore; anche in questo caso il materiale tagliato rimane sulla parte già falciata **(b)**.

Con il cosiddetto metodo di taglio «a strisce» si lavora bene in particolare su pendii: in pratica si taglia l'erba lungo una striscia perpendicolare alla pendenza e poi si arretra, senza lavorare, sulla striscia già falciata per poi riprendere il taglio sulla striscia adiacente più in alto **(c)**.

Disegni: Stihl

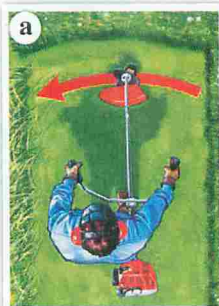
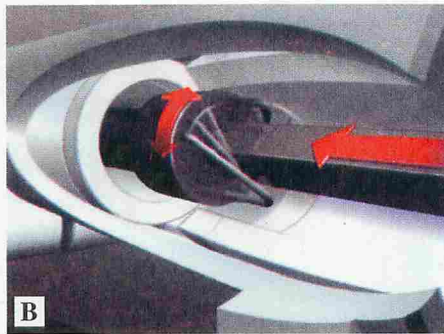
A

B

C

D

E

F

to (0,5 cm) in quanto i settori di taglio piccoli, in caso di urti contro parti più resistenti, non creano contraccolpi. Questi dischi sono pertanto più adatti per tagli da attuare su superfici meno ampie, più sconnesse o con erba resistente;
– **coltelli da boscaglia a 2 o 3 lame (8)** oppure il **coltello trituratore**. Questi utensili trovano impiego ideale nel diradamento e nell'eliminazione di erbe tenaci e infeltrite e sterpaglie in genere. Non vengono invece consigliati per il taglio di vegetazione con un diametro maggiore al centimetro in quanto l'eccessiva lunghezza dello spigolo tagliente avrebbe un impatto improvviso con relativo contraccolpo. Possono essere utilizzati anche in posizione verticale per il taglio e il contenimento di siepi. Vengono consigliati per l'accoppiamento con decespugliatori di cilindrata superiore ai 35 centimetri cubici a cui corrispondono potenze di 1-1,3 kW);
– **sega circolare (9) con denti in metallo duro**. Si tratta di utensili speciali in acciaio adatti per decespugliatori di cilindrata medio-alta (dai 45 ai 55 centimetri cubici a cui corrispondono potenze di 2-3 kW). Questi utensili sono indicati per il taglio di cespugli con rametti legnosi e con nodi e di giovani tronchi comunque inferiori a un diametro di 1,5 cm. Sono costruiti per aggredire il legno in modo graduale ed evitare così i pericolosi contraccolpi. L'ambiente ideale di lavoro è il taglio rasoterra nel sottobosco o in parchi naturali.

ALTRE POSSIBILI APPLICAZIONI DEL DECESPUGLIATORE

Gli utensili che descriviamo in questo paragrafo vengono solitamente accompagnati a decespugliatori molto simili a quelli visti sopra per il taglio dell'erba; per facilitare il montaggio le varie ditte hanno adottato alcuni accorgimenti. La maggior parte dei decespugliatori che utilizzano questi utensili sono composti di due parti (**A**) che hanno indicativamente la stessa lunghezza:
– gruppo motore con organi di comando e impugnature;
– asta di trasmissione con applicato il relativo accessorio.

Solitamente le due parti vengono unite e separate senza la necessità di utilizzare attrezzi. La parte inferiore del decespugliatore, con il relativo utensile, è infatti facilmente montabile sul gruppo motore mediante un sistema d'innesto rapido (**B**, frecce rosse) che prevede il solo inserimento del pezzo e la chiusura della vite ad alette con una mano.

Queste attrezzature sono facilmente collocabili anche nel bagagliaio di un'auto e in qualsiasi ripostiglio.

Per utilizzare in modo corretto le diverse applicazioni che andiamo di seguito a descrivere e per mantenere elevati livelli di sicurezza e comfort si consiglia di utilizzare decespugliatori provvisti di impugnatura regolabile in funzione del tipo di utensile utilizzato.

Vediamo comunque nel dettaglio i nostri consigli caso per caso:
– con l'applicazione di una **piccola zappatrice (C)**, con il decespugliatore è possibile frantumare lo strato superficiale del terreno anche in situazioni in cui lo spazio è relativamente limitato, come nel caso di aiole ristrette o in prossimità di cespugli. Oltre che per arieggiare e dissodare il terreno, questa attrezzatura è utile per interrare i concimi. La zappatrice richiede una discreta potenza per cui viene abbinata solo a decespugliatori provvisti di motori con cilindrata compresa tra 40 e 50 centimetri cubici, a cui corrispondono potenze di 1,3 e 1,6 kW circa;
– per il taglio di rami da terra si applica uno **sramatore (D)** che può essere usato per la cura e il taglio di rami anche di grosse piante ornamentali o alberi da frutta; è possibile raggiungere da terra, con comodità e sicurezza, altezze di 2,5-3 metri utilizzando lame da taglio lunghe fino a 25 cm;
– per la precisa definizione dei bordi del prato si utilizza un **tagliabordi (E)** che consente di lavorare con precisione in particolare nelle vicinanze di lastricati, in prossimità di aiole fiorite o in coincidenza di muretti;
– al decespugliatore è possibile applicare una normale **barra «tipo tosasiepi» (F)** che risulta utile quando si devono tagliare siepi anche molto alte o particolarmente larghe; oltre alle barre rigide (prive di angolo di rotazione) è possibile ricorrere alle barre regolabili che possono inclinarsi fino a 135°, per poter lavorare con minor fatica. Sono in commercio anche attrezzature adatte per eliminare l'erba sotto gli alberi che funzionano con lo stesso principio.

Arnaldo Zenti

[1] Le attrezzature qui illustrate sono reperibili presso i migliori garden center e le più fornite rivendite di attrezzature per l'agricoltura e il giardinaggio.

Risposte ai lettori

ERPICE ROTANTE: IDEALE ATTREZZO DA ABBINARE AL MOTOCOLTIVATORE PER UN TERRENO ARGILLOSO

Possiedo un motocoltivatore di media potenza e vorrei trovare un'attrezzatura idonea per l'affinamento dopo l'aratura di un mio terreno (di circa 4.000 metri quadrati) di natura argillosa. Mi hanno consigliato di abbinargli un erpice rotante in quanto è più adatto a un terreno di questo tipo. Voi cosa mi consigliate?

Ugo Bellon
Treviso

L'erpice rotante in abbinamento al motocoltivatore è ideale per l'utilizzo in un terreno argilloso, con larghezze di lavoro di 100-120 cm e profondità di 5-8 cm

Per i lavori di frantumazione e affinamento del terreno su una piccola superficie come quella del lettore si usano con profitto macchine i cui organi lavoranti sono azionati dall'alberino della presa di potenza di un motocoltivatore.

In relazione alla tipologia costruttiva, si possono distinguere le macchine in due tipi: quelle in cui gli organi lavoranti ruotano su un asse orizzontale, come le zappatrici o le fresatrici, e l'erpice rotante, nel quale gli stessi organi ruotano su un asse verticale. Gli erpici rotanti hanno gli organi operatori costituiti da denti che ruotano su un *asse verticale* e contemporaneamente avanzano, investendo il terreno con notevole energia ma colpendolo una sola volta. Sul terreno sottostante non si crea pertanto una superficie (suola) originata da strisciamento, come avviene nelle zappatrici, e quindi nei terreni argillosi l'acqua può penetrare maggiormente in profondità. Rispetto alle zappatrici gli erpici rotanti agiscono a minori profondità (5-8 centimetri).

Queste macchine si trovano presso i migliori rivenditori di macchine agricole e per il giardinaggio. *(Arnaldo Zenti)*

Inviateci la foto del vostro vecchio trattore

Ho restaurato il mio vecchio trattore Motomeccanica MR 75. Mi piacerebbe conoscerne la storia e quanto può valere.

Marco Sera
San Secondo di Pinerolo (Torino)

Motomeccanica MR 75

Gran bel trattore quello del lettore e ottimo il lavoro di recupero. Ci permettiamo, però, di segnalare quanto abbiamo rilevato dalla pubblicità del periodo e precisamente: il filtro dell'aria era rosso, i cerchi posteriori avevano una struttura diversa, così come il sedile, che era più piatto; i bulloni di bronzo delle ruore e a lato del radiatore erano verniciati come la carrozzeria. Perfetto invece è il tubo di scarico che presentava tre feritoie verso l'esterno. Negli anni dal 1948 al 1955 furono venduti in Italia oltre 500 esemplari di questo modello, ma pochissimi sono sopravvissuti. Ciononostante le loro quotazioni restano al di sotto del valore storico, probabilmente per il fatto che la casa costruttrice, dopo gli allori dei modelli P4 e Balilla, finì in mano allo Stato e fece una fine abbastanza ingloriosa. Una macchina come questa dovrebbe comunque collocarsi intorno a un valore di 4.000 euro che rappresentano il massimo della quotazione per questo tipo di veicolo. *(William Dozza)*

Vorrei conoscere il valore del mio trattore Same Puledro e avere, se possibile, qualche informazione storica.

Gianfranco Romani
Verona

Same Puledro

Il Same Puledro del lettore appartiene al primo tipo, costruito a partire dal 1961 in diverse versioni. La macchina ottenne un successo immediato, ma evidenziò anche alcune pecche che consigliarono al costruttore di ridisegnare tutta la parte posteriore del carro, apportandovi un centinaio di chilogrammi e «dando più brio» al propulsore modificando la pompa e variando la mandata. Grazie a questa versione, definita B, che nel 1964 vendette 1.576 esemplari, la Same consolidò la seconda posizione sul mercato italiano dopo la Fiat. Il Puledro, in entrambe le versioni, fu costruito dal 1961 al 1966, in circa 6.500 unità comprensive di una limitata esportazione verso la Francia. Ultimamente è stato notato un certo interesse attorno ai trattori storici Same a partire dai modelli a petrolio. Tra i diesel, «tirano» i primi tipi con una particolare attenzione per le 4 ruote motrici. Per la macchina del lettore, che ci sembra correttamente restaurata (salvo la meccanica che dovrebbe essere grigia), viene indicata una cifra intorno ai 2.200-3.200 euro. *(William Dozza)*

Coloro che ci inviano le foto dei loro trattori sono pregati di specificare: costruttore, modello e quant'altro si trova sulla targhetta di identificazione del veicolo (tipo, numero di motore e di telaio, potenza, peso, ecc.).

Una corretta alimentazione per l'ingrasso degli avicoli «a lento accrescimento»

Nell'allevamento degli avicoli l'alimentazione è uno dei fattori che più influiscono su salute degli animali e qualità delle carni. Il nostro consiglio è quello di orientarsi su razze «a lento accrescimento» che producono carni delicate e magre, imparando a conoscere le loro esigenze alimentari. Con queste semplici nozioni e seguendo le indicazioni da noi fornite si può imparare a realizzare delle razioni alimentari bilanciate

Molti allevatori credono di poter allevare gli avicoli (galline, faraone, tacchini, anatre e oche) senza distribuire a essi alimenti commerciali, convinti in buona fede che gli animali siano in grado di alimentarsi al pascolo in modo naturale e soddisfacente, come hanno sempre fatto in natura. Questo è un grosso errore di valutazione perché, mentre gli animali in natura hanno moltissimo spazio a disposizione (e di conseguenza notevoli risorse alimentari costituite da erbe e insetti), quelli domestici, che possono contare solo su un pascolo recintato, dispongono di risorse molto più limitate e spesso insufficienti.

Il pascolo consente agli avicoli di alimentarsi in modo naturale, ma perché l'alimentazione sia anche bilanciata occorre «integrarlo» con razioni alimentari da somministrare sia in mangiatoie all'aperto, riparate da tettoia, che all'interno dei ricoveri

Allevare in modo naturale gli avicoli da cortile non vuol dire costringerli a mangiare «quello che trovano», ma **significa realizzare in azienda condizioni tali** (come, per esempio, il rispetto dei ritmi e del modo di alimentarsi che gli uccelli hanno in natura) **da consentire a essi di vivere nel modo più naturale possibile.** A questo riguardo vediamo di fare un esempio concreto, analizzando l'alimentazione del pollo di campagna di una volta:

– alla nascita, in primavera, il pulcino con la chioccia si nutriva di molti insetti e quindi aveva un'alimentazione molto proteica;

– in estate, durante l'accrescimento, ingeriva molta fibra (costituita da erbe): in questo modo, con lo sviluppo dell'apparato digerente e intestinale, l'animale preparava l'organismo a una perfetta utilizzazione degli alimenti durante il successivo ingrassamento;

– in autunno, con l'abbondanza di frutti e semi, l'animale assumeva molte energie per prepararsi ad affrontare i freddi invernali e la fase di ingrasso vera e propria.

Per allevare in modo naturale gli avicoli **occorre però innanzitutto scegliere animali bene adattati all'ambiente di crescita e, soprattutto, «a lento accrescimento»**, quindi non animali selezionati per produzioni «veloci» per i quali è invece necessario adottare speciali programmi di alimentazione. Le razze «a lento accrescimento» sono le uniche che possono essere alimentate, come vedremo di seguito, in modo naturale in quanto mantengono ancora intatte tutte le caratteristiche di rusticità, oltre al legame con l'ambiente che è tipico delle razze locali.

La definizione di «razze a lento accrescimento» appare per la prima volta, nella legislazione comunitaria, con il Regolamento Cee n. 1538 del 5 giugno 1991 (norme per l'uso di particolari diciture in materia di commercializzazione delle carni di pollame). **L'indice per l'individuazione delle razze «a lento accrescimento» è l'accrescimento giornaliero medio,** espresso in grammi, rilevato all'inizio del periodo di ingrasso. Sono razze «a lento accrescimento» quelle che non superano una crescita giornaliera di 25 grammi per le galline, 15 grammi per le faraone, 60 grammi per i tacchini (le razze di anatra, a eccezione della Pechino, sono tutte «a lento accrescimento», così come le oche).

Le razze di avicoli «a lento accrescimento» consigliate

Le principali razze di avicoli «a lento accrescimento» sono facilmente reperibili presso i mercati zootecnici e le fiere di avicoltura. In particolare, tra le molte disponibili, ci si può orientare verso le seguenti: **galline** *(Valdarnese, Plymouth Rock);* **faraone** *(Grigia comune);* **tacchini** *(di Parma e Piacenza, Ermellinato di Rovigo);* **anatre** *(anatra Muta o di Barberia, kaki Campbell);* **oche** *(Romagnola, Pezzata Veneta).*

Gallina di razza Playmouth Rock del tipo barrato

COME GARANTIRE IL BENESSERE ALIMENTARE DEGLI AVICOLI

Per una corretta alimentazione degli avicoli è importante conoscere (oltre alla loro modalità di digestione) le loro esigenze alimentari e nutrizionali e poi tradurre il tutto, come vedremo in seguito, in un corretto razionamento.

Le *galline*, le *faraone* e i *tacchini* sono uccelli spiccatamente granivori e devono essere pertanto alimentati prevalentemente con gra-

naglie. A partire dalla terza-quarta settimana di vita cominciano a mangiare anche erba e verdure che devono essere somministrate nell'apposita rastrelliera. *Anatre* e *oche*, invece, prediligono un'alimentazione composta da erbe e verdure che devono essere presenti in grande quantità nella loro dieta.

In considerazione del fatto che negli avicoli sopra elencati il cibo viene macinato nello stomaco muscolare, che serve proprio a questo scopo, per la migliore funzionalità digestiva di questi animali gli alimenti non devono essere somministrati sotto forma di farine, ma presentare forma e consistenza differenti; ideali, pertanto, sono i mangimi sbriciolati di cereali vari che hanno granulometria e consistenza diverse.

Per quanto riguarda le esigenze nutritive, devono essere considerate le caratteristiche chimiche e caloriche necessarie alla sopravvivenza e a sostenere le produzioni degli animali in allevamento; queste devono garantire il loro accrescimento in rapporto alla velocità dello stesso: per esempio, animali «a lento accrescimento» che a 70 giorni raggiungono un peso medio di 1,4-1,6 kg hanno esigenze nutritive inferiori rispetto a quelle di animali che a 70 giorni raggiungo i 3 kg di peso.

Razioni insufficienti, oltre a limitare l'accrescimento e la vitalità degli animali, determinano situazioni di stress e perdita dello stato di benessere. Al contrario, razioni troppo spinte determinano un veloce accrescimento degli animali accompagnato da un indebolimento degli stessi a causa dello stress fisiologico necessario per trasformare velocemente gli alimenti in carne. Questa situazione di stress determina, come indicato in precedenza, la perdita dello stato di benessere, oltre a una minore resistenza degli animali alle aggressioni di virus, batteri e parassiti.

Inoltre eccessi di proteine nelle razze «a lento accrescimento» portano alla comparsa di gotta (fenomeni di artrite dovuti ad accumulo di acido urico di origine proteica) e di altre alterazioni della crescita.

L'ALIMENTAZIONE DELLE RAZZE «A LENTO ACCRESCIMENTO»

Le razze «a lento accrescimento» sono caratterizzate da una spiccata rusticità e da una buona attitudine al pascolo.

Durante le **prime 4-5 settimane di vita** gli animali devono essere alimentati con una razione (vedi *tabella A*) in grado di garantire loro uno sviluppo corretto. Dopo questo primo periodo gli animali devono avere la possibilità di costruire la loro «carrozzeria» (l'apparato scheletrico e l'apparato intestinale): per almeno altre 5-6 settimane, cioè **fino alla 10-11ª settimana** si somministra una razione (vedi *tabella A*), garantendo però anche l'assimilazione di erbe, verdure e fibra. La razione va distribuita solo nel pomeriggio lasciando gli animali al pascolo per la prima parte della giornata. Naturalmente questo sistema può funzionare solo se al loro risveglio gli avicoli trovano le mangiatoie vuote (in questo modo escono al pascolo e per tutta la mattinata cacciano insetti e si alimentano di erbe, semi e verdure che trovano nel pascolo).

Dopo questa fase si passa all'**ingrasso** che può durare da **fino alla 15ª settimana** per le anatre comuni, **16ª** per i polli, **18ª** per le anatre mute, **22ª** per faraone, tacchini e oche, **26ª** per i capponi. In questo periodo gli animali sono alimentati con una razione che deve essere a disposizione fin dalle prime ore del mattino e per tutta la giornata (vedi *tabella A*).

Tabella A - Razioni alimentari (con materie prime) per avicoli «a lento accrescimento» alle diverse età

Per le prime 4-5 settimane di vita	
Mais aziendale spezzato	50%
Soia integrale spezzata	25%
Pisello proteico spezzato	10%
Glutine di mais pellettato o sbriciolato	10%
Riso grana verde spezzato	5%
Fino a 10-11 settimane di vita	
Mais aziendale spezzato	60%
Soia integrale spezzata	20%
Pisello proteico spezzato	8%
Glutine di mais pellettato o sbriciolato	8%
Riso grana verde spezzato	4%
Ingrasso (fino a 15-26 settimane di vita)	
Mais aziendale spezzato	70%
Soia integrale spezzata	15%
Pisello proteico spezzato	6%
Glutine di mais pellettato e sbriciolato	6%
Riso grana verde spezzato	3%
Riproduttori	
Mais aziendale spezzato	62%
Soia integrale spezzata	15%
Pisello proteico spezzato	6%
Glutine di mais pellettato o sbriciolato	6%
Riso grana verde spezzato	3%
Carbonato di calcio o gusci d'ostrica	8%

Tabella B - Razioni alimentari (con aggiunta di un mangime del commercio al 23% di proteine) per avicoli «a lento accrescimento» alle diverse età

Anatre e oche			
Settimane	0-5	6-10	oltre 10
Mangime	90%	70%	50%
Mais	10%	25%	50%
Crusca di frumento	-	5%	-
Polli			
Settimane	0-5	6-10	oltre 10
Mangime	100%	75%	50%
Mais	-	25%	50%
Faraone e tacchini			
Settimane	0-8	9-12	oltre 12
Mangime	100%	70%	60%
Mais	-	30%	40%

LE RAZIONI CONSIGLIATE

Per realizzare delle razioni alimentari bilanciate adatte agli avicoli «a lento accrescimento» è necessario conoscere le esigenze degli animali nei diversi periodi (accrescimento e ingrasso soprattutto, ma anche durante la riproduzione) e soddisfarle utilizzando materie prime, anche di origine aziendale, integrate eventualmente con prodotti commerciali. In azienda si dispone in genere di cereali (mais, orzo, grano, ecc.) che hanno un tenore proteico (8-12%) troppo basso per soddisfare le esigenze degli avicoli. È necessario, pertanto, integrare i cereali aziendali con leguminose (come la soia), molto più ricche di proteine, tenendo conto però che le leguminose sono anche ricche di grassi e il loro utilizzo deve essere quindi ben calibrato.

In linea generale è possibile realizzare una razione alimentare procurando: glutine di mais pellettato o sbriciolato, carbonato di calcio o gusci d'ostrica, mais spezzato, pisello proteico spezzato, riso grana verde spezzato e soia integrale spezzata. Con queste materie prime è possibile alimentare tutti gli avicoli «a lento accrescimento» realizzando delle ottime razioni aziendali (vedi *tabella A*). Chi non dispone di tali materie prime, può realizzare ugualmente razioni equilibrate con l'impiego di un mangime del commercio al 23% di proteine in aggiunta a mais e, nel caso di anatre oche, a crusca di frumento (vedi *tabella B*).

Maurizio Arduin

Una razza equina in via di recupero: il cavallo Indigeno siciliano

Questa popolazione equina, di indole docile, resistente e frugale, si presta sia al tradizionale allevamento in scuderia che all'allevamento allo stato semibrado. A tutt'oggi non possiede ancora un Registro anagrafico, ma per le sue notevoli doti rappresenta senz'altro una «razza» da recuperare

Il cavallo Indigeno siciliano appartiene a una popolazione equina diffusa e allevata su tutto il suo territorio di origine che va dalla Val Demone (Monti Nebrodi) alla Val di Mazzara (catena delle Madonie nell'area del palermitano e fascia collinare e montana della provincia di Agrigento), alla Val di Noto (zona collinare compresa tra le province di Ragusa e Siracusa e i Monti Iblei).

Questo territorio ha dato i natali a un cavallo particolarmente rustico, resistente e allo stesso tempo facile da gestire in scuderia e al pascolo, utile soprattutto per rispondere alla domanda crescente proveniente dal comparto del turismo equestre.

L'Indigeno siciliano è un cavallo particolarmente rustico, resistente e allo stesso tempo facile da gestire in scuderia e al pascolo. L'altezza al garrese (vedi freccia) varia da 140 a 158 cm. Nella foto: soggetto con mantello baio

LA CONSISTENZA

Non si può ancora quantificare con certezza la consistenza numerica di questa popolazione equina in quanto è in corso il censimento di questi animali sul territorio siciliano. A oggi sono stati comunque censiti oltre 100 capi per i quali si attendono i risultati dei controlli genetici per avere la certezza della loro appartenenza alla popolazione equina in questione.

LE CARATTERISTICHE

L'Indigeno siciliano è soprattutto un cavallo di indole docile, apprezzabile anche per la sua frugalità e resistenza alla fatica.

La sua struttura fisica può andare dal tipo «mesomorfo» (potente e abbastanza compatto) al tipo «mesodolicomorfo» (tendente al longilineo). L'altezza al garrese varia tra 140 e 158 cm, a seconda del tipo e delle zone di allevamento.

I colori del mantello possono andare dal grigio al sauro, al morello, ma il più frequente è il baio (come il soggetto della foto), con crini ed estremità nere e corpo marrone nelle sue diverse gradazioni. Sono frequenti e si accettano la presenza di stelle in fronte (piccole macchie bianche) e tracce di balzane (macchie bianche sulle estremità degli arti).

L'ALLEVAMENTO E L'UTILIZZO

Per la sua docilità questo cavallo può trovare largo impiego nel turismo equestre e nei maneggi dove si insegna equitazione. Per la sua indole e per le sue caratteristiche di frugalità e resistenza può essere allevato sia in scuderia che allo stato semibrado.

COSA FARE PER SALVARLO

Il cavallo Indigeno siciliano rappresenta indubbiamente un patrimonio genetico di grande valore. A tutt'oggi, però, non possiede ancora un Registro Anagrafico.

Studiosi, appassionati e allevatori, a cominciare dagli anni Novanta del secolo scorso, hanno svolto uno studio accurato, che ancora continua, per individuare stalloni, fattrici e puledri sparsi nell'isola.

Questo impegno tende a caratterizzare sempre più, da un punto di vista morfologico e genetico, il cavallo Indigeno siciliano, affinché possa nascere quanto prima il Registro Anagrafico, fino al meritato riconoscimento di «razza».

Ambra Di Rosa, Salvatore Scianò, Alessandro Zumbo

I contributi per l'allevamento

Il cavallo Indigeno siciliano non rientra nei contributi previsti nel Piano di sviluppo rurale della Regione Siciliana 2007-2013 e pertanto non riscuote premi per l'allevamento.

Indirizzi per l'acquisto di esemplari

Per conoscere l'indirizzo di allevatori potete rivolgervi a:
– Aras (Associazione regionale allevatori della Sicilia) - Via Principe Belmonte, 55 - 90100 Palermo - Tel. 091 331988 - Fax 091 324727.
– Facoltà di medicina veterinaria - Dipartimento di morfologia, biochimica, fisiologia e produzioni animali - Polo universitario dell'Annunziata - 98168 Messina - Tel. 090 3503591 - Fax 090 3503973 - Prof. Alessandro Zumbo - E-mail: alessandro.zumbo@unime.it

CONTROLLO INDIRIZZI AL 22-5-2009

Storia di un pastore: il gregge e i bambini

Finite le scuole è sempre con entusiasmo che i figli dei pastori raggiungono i genitori ed i nonni già negli alpeggi estivi. D'ora in poi le ore sui banchi di scuola saranno sostituite da intere giornate all'aria aperta a compiere un lavoro «da grandi» e rendendosi utili. Solo il suonare della campanella, a settembre, segnerà la pausa invernale di quel «gioco» così antico e così vero

In passato il mestiere del pastore dava lavoro a buona parte – per non dire alla totalità – dei componenti della famiglia. Quando i figli erano «troppi», fin da giovanissimi venivano «dati in affitto» a chi era in grado di impiegarli in mansioni idonee all'età.

Alla domenica, nelle piazze delle borgate, dopo la Messa, vi era la «vetrina» dei bambini: maschi e femmine venivano accompagnati dai genitori in cerca di occupazione. Questa pratica era molto in uso fino alla prima metà circa del '900 sulle Alpi Occidentali, sia sul versante italiano che su quello francese. **Bambine («serventine») e bambini («vacherot») originari soprattutto delle zone di mezza montagna, venivano impiegati come guardiani delle bestie al pascolo negli alpeggi. Appena raggiunta l'età di 5 o 6 anni erano destinati ai pascoli in quota e là rimanevano da soli per tutta la giornata.** Qualche anziano racconta che a 5 anni di età era già in alpeggio a «contar vacche» per guadagnare cinque lire al dì. Il lavoro in montagna era uguale tutti gli anni, da giugno a ottobre, ed i ragazzi potevano anche ricevere come ricompensa un Luigi d'oro (moneta corrente fino alla rivoluzione francese) ed un paio di scarpe di cuoio *(vedi foto qui sotto).*

Andrea, il figlio del pastore Giovanni, durante il lavoro estivo nei pascoli alti ad aiutare i genitori. La passione per gli animali è spesso una caratteristica che emerge subito nei bambini e permette loro di avere fin da giovanisimi una estrema confidenza e facilità di rapporto con questi piccoli amici

Questo tipo d'impiego durava fin verso i 15 anni, dopo di che i ragazzini venivano licenziati, per essere rimpiazzati l'estate successiva da altri fanciulli.

I ragazzi e gli adulti erano occupati, in zone di minor altitudine, con la raccolta del fieno. Durante i mesi di bel tempo l'impegno massimo era rivolto a produrre le scorte per l'inverno, che avrebbero sfamato gli animali riparati nelle stalle durante le giornate di mal tempo.

Oggi, i figli dei pastori o dei margari salgono nel periodo estivo a conclusione della scuola. Le vacanze estive per loro trascorrono all'insegna del lavoro, un lavoro piacevole, salutare e all'aria aperta che in breve fa loro dimenticare i mesi trascorsi sopra ai libri.

Anche per il figlio di Giovanni, Andrea, l'unico che è rimasto in azienda deciso a continuare l'attività del padre, l'estate significa concretizzare gli studi invernali della scuola di agraria.

Purtroppo, però, verso metà di settembre gli studenti sono i primi a scendere dagli alpeggi per la riapertura delle scuole. Dopo di loro, a volte in concomitanza, inizia anche per gli animali e per chi era rimasto ai pascoli alti la «desarpa»: la discesa verso le mete di pascolo dell'inverno. Ma di questo parlemo nel prossimo numero di *Vita in Campagna.*

Foto dell'Autore — *Barbara Stefanelli*

Il lavoro in alpeggio entusiasma i ragazzini. Qui a fianco Andrea, il figlio del pastore Giovanni, che vediamo impegnato nella segnatura di un agnello per identificarne la maternità: la pecora madre verrà contrassegnata con lo stesso simbolo

Puntate pubblicate.

- Storia di un pastore e del suo gregge (n. 2/2009). Il cane, fedele amico (n. 3/2009). Il ritorno del lupo (4/2009). La tosatura delle pecore (5/2009). Gli alpeggi (6/2009). Il gregge ed i bambini (7-8/2009).

Prossimamente.

- È il momento del ritorno a valle delle greggi.

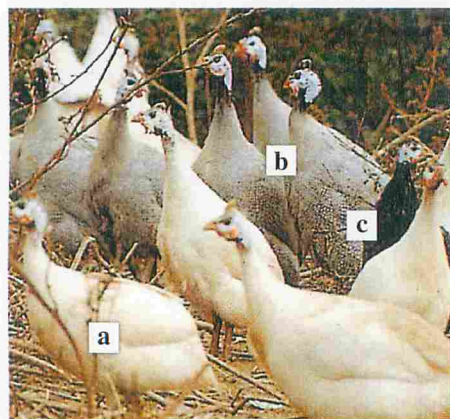
Risposte ai lettori

L'INCROCIO TRA RAZZE DIVERSE DI FARAONA DÀ ORIGINE AD ANIMALI MOLTO RESISTENTI

È possibile accoppiare faraone di razza diversa e ottenere prole feconda?

Roberto Natale
Trento

Tutte le faraone domestiche appartengono alla stessa specie *(Numida meleagris)* e quindi i loro incroci sono fecondi e danno prole feconda.

L'accoppiamento tra animali di razze diverse fornisce inoltre una prole molto rustica con caratteristiche produttive eccellenti.

Gruppo di faraone che comprende le razze Camosciata **(a)**, *Lilla o Grigio Perla* **(b)**, *Paonata* **(c)**

L'accoppiamento tra soggetti della stessa razza è invece necessario se si vuole mantenere o migliorare la razza stessa. Se, però, lo scopo dell'allevamento è quello di produrre animali molto resistenti, l'incrocio è sicuramente una pratica più che consigliabile. *(Maurizio Arduin)*

CONIGLI IN GARENNA: CON IL MASCHIO SEMPRE PRESENTE SONO PIÙ NUMEROSI I PARTI

Vorrei intraprendere l'allevamento dei conigli in garenna e a questo riguardo desidero sapere se si può tenere nel recinto anche il maschio oppure se la sua presenza può creare problemi di competizione con i nuovi nati e le stesse femmine. Quale razza mi consigliate per questo tipo di allevamento?

Fabrizio Alladio
Sciolze (Torino)

Nell'allevamento dei conigli in garenna (nella foto la zona dei nidi) la presenza costante del maschio determina un maggior numero di parti. Nella foto piccola: *coniglio di razza Fulva di Borgogna, una delle razze indicate per l'allevamento in garenna*

L'allevamento in garenna di un gruppo di 5-6 coniglie con 1 maschio non determina nessun tipo di competizione tra i sessi e neppure tra gli adulti e i piccoli.

L'unica difficoltà è eventualmente relativa alla gestione degli accoppiamenti e dei parti, che sono più numerosi rispetto a quanto avviene con i conigli allevati in gabbia. A differenza degli altri mammiferi, infatti, la coniglia, come la lepre, è in grado di ovulare anche se è già gravida e, se viene fecondata di nuovo, porta avanti due gestazioni diverse contemporaneamente. In pratica, quando una coniglia viene fecondata inizia una gestazione che, dopo 30-31 giorni, porta al parto; se dopo 10-15 giorni dall'accoppiamento la coniglia viene fecondata nuovamente inizia una seconda gestazione che determina un parto a 15-20 giorni dal parto precedente.

Riguardo alla **razza** più adatta a questo tipo di allevamento consigliamo al lettore di scegliere tra la Fulva di Borgogna, l'Argentata di Champagne (foto sul n. 3/2008 a pag. 46) e il Blu di Vienna (foto sul n. 3/2008 a pag. 46). *(Maurizio Arduin)*

DIFFERENZE TRA POLLI DA UOVA E POLLI DA CARNE. A QUALE ETÀ VANNO DESTINATI ALLA MENSA

Che differenza c'è tra le galline da uova e quelle da carne? Qual è l'età ideale per destinare un pollo alla mensa?

Lucia Zarattini
Olbia

La **classificazione dei polli** in razze da uova (galline ovaiole), da carne e a duplice attitudine (da uova e da carne) dipende dalle caratteristiche genetiche: infatti la capacità di trasformare gli alimenti in uova, in carne o in uova e carne dipende principalmente dalla razza e dal tipo di selezione. Le razze specializzate nella produzione di uova o di carne sono tali perché selezionate per produzioni elevate, che si ottengono in ambienti controllati (allevamenti industriali) e con alimentazione spinta; si tratta per questo di animali poco adatti all'allevamento familiare.

Per l'**allevamento familiare** si consiglia di utilizzare razze rustiche (come per esempio l'Ancona), orientandosi quando è possibile anche verso razze locali «a lento accrescimento» (a questo proposito rimandiamo all'articolo di pagina 45 in questo stesso numero) che maggiormente si adattano all'ambiente di crescita.

Riguardo all'**età ideale per il consumo delle carni** bisogna fare delle distinzioni: 12 settimane per i pollastrelli da consumare ai ferri, 16 settimane per i polli da arrosto, 26 settimane per i capponi, 30-35 settimane per le galline. *(Maurizio Arduin)*

*Confronto tra una razza di pollo da uova (Ancona-***1***) e un tipico pollo da carne-***2***; si notino in quest'ultimo lo sviluppo delle masse muscolari del petto e lo spessore delle ossa*

L'uso del rame in agricoltura biologica è ancora necessario

I composti a base di rame sono largamente utilizzati in agricoltura biologica (orticoltura, viticoltura, frutticoltura, olivicoltura) per la difesa contro un gran numero di parassiti fungini. Anche se l'accumulo del rame nel terreno rimane un problema allo studio dei tecnici, al momento non è possibile eliminare dalla difesa antiparassitaria questo fungicida

L'efficacia del rame contro i funghi parassiti delle piante fu scoperta nel secolo scorso, per la difesa della vite dalla peronospora, nelle vicinanze della città francese di Bordeaux; e infatti la nota miscela di solfato di rame e calce prende proprio il nome di «poltiglia bordolese».

Nel Regolamento comunitario n. 889/2008 – che riaggiorna le norme europee sull'agricoltura biologica – è consentito l'uso dei composti a base di rame nella difesa antiparassitaria, ma con delle forti limitazioni. In particolare **non si deve superare il limite di 6 kg di rame per ettaro l'anno** (inteso come rame metallo).

Facciamo un esempio concreto. Utilizzando un ossicloruro al 37% di rame metallo (impiegato alla dose di 200 grammi per ettolitro di acqua) si avranno: 200 grammi di prodotto x 10 ettolitri di acqua/ettaro = 2.000 grammi di prodotto, equivalenti in questo caso a 740 grammi di rame metallo per trattamento che, moltiplicati per un minimo di 6 trattamenti, equivalgono alla distribuzione di 4,44 kg di rame metallo per ettaro in un anno.

Per le colture perenni (frutteti, vigneti, oliveti) gli Stati membri dell'Unione europea possono, però, autorizzare il superamento, in un dato anno, del limite dei 6 kg a condizione che la quantità media effettivamente somministrata nell'arco dei cinque anni costituiti dall'anno considerato e dai quattro anni precedenti non superi i 6 kg.

I prodotti fitosanitari a base di rame hanno da sempre costituito motivo di discussione tra i tecnici. Infatti, utilizzando soltanto prodotti a base di rame per la difesa anticrittogamica (in particolare in viticoltura), lo ione metallico del rame si accumula nel terreno. Poiché la quantità di rame assorbita da parte dell'apparato radicale della vite è minima (1 kg per ettaro all'anno, circa), e il rame non viene allontanato in maniera significativa dallo strato attivo del terreno per nessun'altra via, la quantità del metallo che arriva al terreno in seguito ai trattamenti tende ad accumularsi nel tempo con conseguenti ripercussioni negative sulla flora batterica del terreno e sul processo di trasformazione della sostanza organica. Questo è il motivo principale per cui, da alcuni anni, sono in corso sperimentazioni per capire se è possibile condurre una buona ed economica difesa anticrittogamica riducendo le quantità di rame da distribuire.

La peronospora della vite è una delle malattie fungine contro le quali il rame è indispensabile

I COMPOSTI RAMEICI PER LA DIFESA

Nella citata normativa europea (allegato II del regolamento Ce n. 889/2008, entrato in vigore il 1° gennaio 2009) le sostanze rameiche di cui è consentito l'uso sono: l'idrossido di rame, l'ossicloruro di rame, il solfato di rame (tribasico), l'ossido rameoso, l'ottanoato di rame.

L'**idrossido di rame** al 35-50% di metallo si distribuisce alla dose di 0,25 kg per ettolitro (90-120 grammi di rame per ettolitro).

Gli **ossicloruri** sono di due tipi: di rame e calcio e tetraramici (formulati con quattro molecole di rame). Il loro contenuto in rame varia dal 16 al 56% e si distribuiscono alle dosi di 0,35-0,40 kg per ettolitro di formulato, che equivalgono a 60-220 grammi di rame per ettolitro.

Il **solfato di rame** (o meglio la **poltiglia bordolese** che lo contiene) ha il 13-25% di rame e se ne usa 1 kg per ettolitro, distribuendo così 130-250 grammi di rame per ettolitro.

L'**ossido rameoso** (od **ossidulo di rame**) contiene il 75% di principio attivo e si utilizza alle dosi di 0,20 kg per ettolitro che equivalgono a 150 grammi di rame per ettolitro.

Riguardo, infine, all'**ottanoato di rame**, non vi è al momento alcun formulato registrato in Italia per questa sostanza.

È evidente, dunque, come, per ridurre le quantità di rame da distribuire, si possa effettuare una scelta non solo tra le dosi di principio attivo, ma anche fra i formulati utilizzabili.

NON È POSSIBILE ABOLIRLO

Tutti i pareri dei ricercatori convergono nell'affermare che, allo stato attuale delle cose, l'eliminazione dei composti del rame per la difesa anticrittogamica in agricoltura biologica renderebbe impossibile la coltivazione di molte specie.

Per contenere la peronospora della vite, per esempio, bisognerebbe avere a disposizione delle varietà geneticamente resistenti, ma si è ben lontani da questo risultato (a parte la vite americana).

Gli altri prodotti alternativi finora testati (il fosfito di potassio, le polveri di aglio e di equiseto, la soluzione di propoli) non hanno dimostrato quella capacità di azione di contenimento dei funghi che ci si poteva aspettare. Inoltre, i composti del rame sviluppano degli effetti collaterali positivi per la difesa preventiva anche da altre avversità (per esempio contro la mosca dell'olivo e le batteriosi).

IL CONSIGLIO AI PICCOLI COLTIVATORI

A tutti i piccoli coltivatori che impiegano il rame per la difesa delle piante consigliamo di utilizzare i prodotti con più basso contenuto in rame: hanno la stessa efficacia degli altri, rispettano maggiormente la vegetazione e producono un minore accumulo di rame nel terreno.

Adriano Del Fabro

Le più note piante spontanee di stagione: i lampascioni, dal sapore amarognolo

I lampascioni sono una specie erbacea diffusa in tutta Italia sino ai 1.500 metri di quota. Della pianta si consumano principalmente – soprattutto in Puglia, Calabria, Basilicata e Campania – i bulbi, sia cotti che crudi, dal tipico sapore amarognolo. La pianta è costituita da un bulbo perenne, e da lunghe foglie che scompaiono in estate. Ecco quando raccoglierli e come utilizzarli in cucina

I lampascioni (*Leopoldia comosa* o *Muscari comosum*, della famiglia delle Liliacee, la stessa dell'aglio e della cipolla) – detti anche lampasciuni, pampasciuni, lamponi, cipollacci col fiocco, giacinti dal pennacchio, cipolle selvatiche, ecc. – sono una pianta *spontanea erbacea perenne* che cresce in tutta Italia, dal mare sino a 1500 metri di quota.

Originari del centro-sud Europa, si sono diffusi in tutta la zona mediterranea, compreso il nord Africa, e sono presenti oggi anche nelle Americhe ed in Australia. I lampascioni crescono sia nei campi coltivati che in quelli incolti, nei pascoli aridi e sui cigli delle strade, lungo le siepi e ai bordi dei boschi, sia in pieno sole che a mezz'ombra, e tollerano egregiamente sia l'acidità che l'alcalinità del terreno nel quale crescono.

In primavera tra marzo ed aprile spuntano le foglie, mentre da aprile a giugno, a seconda del clima e dell'andamento stagionale, le piante fioriscono. D'estate maturano i semi, attraverso i quali le piante si propagano, poi le foglie scompaiano. Restano i bulbi perenni sotterranei, che si possono raccogliere tutto l'anno, anche se solitamente è meglio farlo in agosto, dopo che nei campi coltivati è stata eseguita l'aratura per le colture a semina autunnale (tipo frumento e orzo), operazione che porta in superficie i bulbi. Negli altri periodi dell'anno i bulbi possono essere raccolti, con un certo impegno, con una zappa o una vanga visto che si trovano in genere ad una profondità di circa 20-30 centimetri.

I lampascioni presentano foglie flaccide **(A)**, *larghe 1-2 cm e lunghe circa 30-40 cm; la pianta raggiunge un'altezza di 30-50 cm. Lo stelo fiorale* **(B)** *non ha foglie. Appena formata, l'infiorescenza è di colore verdastro, poi i fiori iniziano ad aprirsi: quelli sterili, posti in alto, presentano un colore viola elettrico* (vedi freccia nella foto C) *perché servono ad attirare gli insetti impollinatori, mentre quelli fertili, posti nella parte inferiore dell'infiorescenza, sono di un bel colore blu-viola* **(C)**. *Via via che l'infiorescenza si sviluppa i fiori più bassi (che sono i primi a schiudersi) perdono il loro caratteristico colore e si trasformano in capsule contenenti pochi semi neri più o meno sferici di circa 1 mm di diametro. Durante l'estate foglie ed infiorescenza seccano e rimane solo il bulbo. I bulbi dei lampascioni, che solitamente raggiungono un diametro di 2-4 cm, presentano il tegumento esterno di colore marrone, le tuniche (cioè gli strati che compongono il bulbo) più esterne di colore rosa, mentre quelle più interne si fanno sempre più chiare, fino a divenire bianche verso il centro del bulbo* **(D)**. *Dalla base del bulbo si dipartono delle radici biancastre* **(E)**, *che spesso si infilano tra le tuniche più esterne del bulbo stesso*

LE PARTI CHE SI RACCOLGONO

Solitamente si raccoglie il bulbo, dal tipico sapore amarognolo, che non va però confuso con quello di altre specie (vedi riquadro riportato a pag. 54).

Meno praticata è la raccolta, come verdura, delle foglie che hanno lo stesso sapore del bulbo. La stessa cosa dicasi per lo stelo fiorale e l'infiorescenza, che si possono raccogliere quando i boccioli sono ancora chiusi. Anche la parte sotterranea, costituita dal primo tratto dello stelo fiorale e delle foglie, può essere consumata similmente alle foglie.

L'IMPIEGO IN CUCINA

I ***bulbi*** vanno ben puliti, asportando le radici ed il tegumento esterno (pellicola protettiva che ricopre il bulbo) di colore marrone (vedi foto **D** ed **E** qui sopra). Così puliti si possono usare crudi, ma con moderazione, nelle insalate miste. Hanno sapore più o meno amaro, che si può attenuare lasciandoli in acqua con qualche cucchiaio di aceto per circa 4-6 ore, tagliati sottilmente o lasciati interi; in quest'ultimo caso occorre incidere la base del bulbo con un taglio a croce

profondo quanto la metà del bulbo stesso (vedi foto riportata a centro pagina).

Solitamente però i lampascioni si consumano cotti. Anche in questo caso conviene inciderli alla base come riportato sopra e cuocerli in acqua e aceto in parti uguali, o con più o meno aceto a seconda dei gusti, per una ventina di minuti. Dopo questa prima cottura, se li si desidera meno amari, occorre procedere ad una seconda cottura, dopo aver sostituito acqua ed aceto, per altri 15-20 minuti.

Una volta lessati si possono consumare tali e quali, conditi con sale, olio, aceto e/o erbe aromatiche, come timo ed origano; oppure si possono ripassare in padella, da soli con olio d'oliva o burro, con pomodori o altre verdure, con salsiccia, ecc. Si possono utilizzare anche per preparare frittate, o cuocere al forno assieme alle patate.

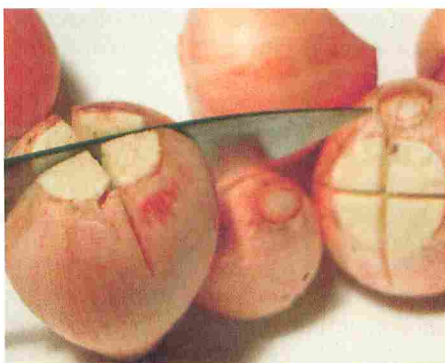
Spesso si usano i lampascioni al posto della cipolla. Va però precisato che questi bulbi, pur appartenendo alla stessa famiglia della cipolla, in realtà non presentano minimanente il suo tipico sapore, e per questo non vanno utilizzati come condimento, ma piuttosto come alimento da condire. Al contrario della cipolla i lampascioni non appesantiscono l'alito, ma se non disturbano il tratto iniziale del tubo digerente, spesso sollecitano quello terminale, inducendo a volte (ma non sempre) a disturbi di aerofagia. Sembra comunque che eliminando la parte basale del bulbo, cioè il piccolo cono al quale sono attaccate le tuniche, l'effetto sia più contenuto.

Oltre agli impieghi sopra citati, i lampascioni si prestano egregiamente anche ad essere utilizzati per preparare stuzzicanti sottoli e/o sottaceti (prossimamente pubblicheremo un articolo su come realizzare a livello casalingo queste conserve).

I lampascioni si possono anche cuocere sotto la cenere, calda ovviamente; in questo modo mantengono integralmente il loro tipico sapore amarognolo.

Benché della pianta si consumino principalmente i bulbi, anche le tenere ***foglie,*** precedentemente tagliate a striscioline, si possono utilizzare, sia crude in insalate che cotte in padella. In entrambi i casi vanno usate con moderazione e preferibilmente miscelate con altre erbe, dato il loro caratteristico sapore amarognolo e per la consistenza mucillaginosa. Si possono ripassare in padella insieme ai bulbi stessi, oppure con verdure dolci come ortica e calendula tra le erbe spontanee, oppure peperoni, spinaci, patate, ecc., al fine di mitigarne il sapore. Ricordate che il sapore amaro dei lampascioni viene fortemente neutralizzato usando aceto (o limone) e sale (o zucchero). A proposito di zucchero, i lampascioni si preparano bene in agrodolce, ripassando i bulbi lessi in padella con aceto e zucchero, come si fa con le cipolline.

Alcuni cenni di storia e folklore

L'uso alimentare dei lampascioni è antichissimo, così come le conoscenze sulle loro proprietà medicinali: Egizi, Greci e poi Romani, tutti se ne cibavano. Ovidio (scrittore romano) e Dioscoride (medico, botanico e farmacista greco), entrambi del I secolo d.C., lo consideravano afrodisiaco.
Oggi nel nostro Paese il consumo dei lampascioni è diffuso soprattutto al sud, particolarmente in Puglia, ma anche in Calabria, Basilicata e Campania. In queste regioni i lampascioni sono molto richiesti e vengono proposti nei menu tipici dei ristoranti locali. La domanda di lampascioni è tale che spesso si ricorre all'utilizzo di bulbi importati dall'estero; talvolta, come surrogato, si usano persino cipolline di piccole dimensioni.
I lampascioni sono molto apprezzati anche in Grecia ed in Turchia.

I bulbi dei lampascioni presentano un sapore più o meno amarognolo, che si può attenuare lasciandoli in acqua con qualche cucchiaio di aceto per circa 4-6 ore. Se lasciati interi vanno incisi alla base con un taglio a croce profondo quanto la metà del bulbo stesso

Oltre ai bulbi ed alle foglie, anche le ***infiorescenze*** si possono consumare, in special modo dopo essere state fritte (vedi ricetta riportata a pag. 54).

Pure le ***parti sotterranee*** bianche del fusto e delle foglie si possono consumare, dopo essere state tagliate a rondelle sottili (altrimenti lo stelo fiorale racchiuso all'interno delle guaine fogliari risulterebbe un po' duro), crude in insalata o dopo averle passate in padella, assieme al resto delle foglie.

Alcune curiosità sui lampascioni

L'aggettivo «comosum» della denominazione scientifica sta a significare chiomoso, cioè provvisto di chioma, in riferimento al «fiocco» superiore dell'infiorescenza; il nome «Leopoldia», invece, è stato dato ai lampascioni in onore del Granduca di Toscana Leopoldo II (1797-1870), protettore delle Scienze.
In Calabria il bulbo schiacciato si applicava, in passato, sulla parte dolente in caso di forti mal di testa o di denti.
In Spagna il lampascione ha una simbologia cristiana e viene chiamato «giacinto nazareno».
I bulbi del lampascione si usavano in passato per inamidare i tessuti.

LA CONSERVAZIONE

I bulbi, una volta raccolti e ben puliti, si possono conservare in frigorifero anche per una settimana; staccate però le foglie, che altrimenti, perdendo acqua, li farebbero appassire. Una volta cotti, si possono conservare per altri 2-3 giorni in frigorifero. Non ci sono invece informazioni sulla possibilità di conservare i bulbi nel congelatore di casa.

Foglie ed infiorescenze fresche si possono conservare, sempre in frigorifero, per circa 2-3 giorni.

PROPRIETÀ NUTRITIVE E MEDICINALI

I lampascioni presentano proprietà antiossidanti, aperitive e diuretiche; applicati esternamente sotto forma di poltiglia, o semplicemente strofinati sulla parte da trattare, hanno proprietà emollienti e lenitive.

LE RICETTE

Lampascioni lessati. Ingredienti per due persone: una dozzina di bulbi di lampascione, acqua, aceto, sale.

Dopo aver ben pulito i bulbi, incideteli con un coltello alla base. Gettateli in abbondante acqua salata bollente, alla quale avrete aggiunto aceto (più o meno un bicchiere per litro). Lessateli per 20 minuti circa e poi assaggiateli: se sono troppo amari ripetete l'operazione sostituendo acqua ed aceto (tenete presente che assaggiandoli sconditi i bulbi sembrano più amari). Scolateli e rimuovete

Bulbi di lampascione lessati e passati in padella, con olio e erbe aromatiche, pronti per essere degustati

Le infiorescenze dei lampascioni si prestano ad essere utilizzate per preparare appetitose frittelle, vedi ricetta

eventuali tuniche esterne che appaiono troppo fibrose, lasciando solo gli strati carnosi del bulbo.

Così preparati i lampascioni sono pronti per essere consumati tali e quali, dopo averli conditi con olio e erbe aromatiche, o per essere passati in padella, al forno o negli altri modi precedentemente descritti.

Frittelle di fiori di lampascioni. Ingredienti per quattro persone: una dozzina di infiorescenze di lampascioni, un uovo, due bicchieri di farina, due cucchiai di yogurt (oppure mezzo bicchiere di latte), sale, olio extravergine di oliva.

Mettete la farina in una scodella, aggiungetevi l'uovo, mescolate ed aggiungete via via lo yogurt (o il latte); se necessario versatevi un po' d'acqua, al fine di ottenere una pastella moderatamente liquida, poi aggiustate di sale. Passate le infiorescenze nella pastella e friggetele subito. Servitele calde, ma prima aggiungetevi un pizzico di sale.

Volendo se ne può fare una versione dolce, aggiungendo zucchero alla pastella e spruzzando di liquore le frittelle appena pronte.

Adolfo Rosati

Articoli pubblicati.
• Luppolo (4/2009). Pungitopo (5/2009). Mastrici o lattugaccio (6/2009).

Si declina ogni responsabilità per gli eventuali danni derivanti dal consumo di prodotti alimentari preparati, trasformati e/o conservati con metodi casalinghi. Si fa presente che le ricette illustrate sono valide, ma che occorre fare molta attenzione nella raccolta e nell'utilizzazione delle piante spontanee.

Attenzione a non confonderli con altre specie, alcune delle quali tossiche

*I bulbi dei lampascioni non vanno confusi con quelli di altre specie, alcune delle quali sono tossiche. In particolare non vanno scambiati con i bulbi dei crocus e dei colchici, in particolare del colchico autunnale (*Colchicum autumnale*). Quest'ultimo si riconosce perché i suoi bulbi sono più stretti ed allungati, e subito bianchi sotto il tegumento esterno di colore marrone; i bulbi dei lampascioni, invece, sono più tondi e, tolto il tegumento esterno, appaiono completamente di colore rosa (vedi foto **D** a pag. 52).*

Se non siete sicuri dell'identità della specie procedete alla raccolta nel momento della fioritura, quando il fiore del lampascione, che appare in primavera, è inconfondibile (il colchico fiorisce in autunno ed ha fiori singoli di colore violetto che sbucano direttamente da terra e non presenta un'infiorescenza come quella dei lampascioni). Al momento della fioritura i lampascioni possono essere confusi con alcune specie di muscari, tutte però commestibili.

Bulbi (**1**) e fiori (**2**) di Colchicum autumnale

Risposte ai lettori

IL TAGLIO DEL BOSCO PER RICAVARNE LEGNA DA ARDERE VA EFFETTUATO DA NOVEMBRE A MARZO CON PIANTE IN RIPOSO

Desidero sapere se il taglio del bosco per ricavarne legna da ardere deve essere eseguito con luna calante o crescente. Dalle mie parti è opinione comune che la legna ottenuta da alberi abbattuti con luna crescente non brucia bene, anche se ben secca. Alcuni anni fa ho letto un articolo che sosteneva che non c'è nessun riscontro scientifico al riguardo.

Paolo Lussana
Pradalunga (Bergamo)

Le opinioni e le credenze sull'effetto degli influssi lunari sono molto diffuse tra coloro che si occupano di agricoltura, soprattutto amatoriale. Ciò che ormai è scientificamente assodato è che la Luna esercita un'attrazione gravitazionale sulla Terra e che influisce sul fenomeno delle maree.

Il taglio del bosco per ricavarne legna da ardere va effettuato, in linea di massima, da novembre a marzo, in fase di riposo vegetativo

Il nostro consiglio è comunque quello di tagliare il bosco per ricavarne legna da ardere da novembre a marzo (in quanto gli alberi sono nella fase del loro massimo riposo vegetativo ed i tessuti presentano pochi succhi cellulari) – sebbene in alcune località di montagna tale operazione si possa effettuare sino al mese di maggio – ed in fase di luna calante per coloro che hanno esperienza personale positiva di riscontro. Prossimamente pubblicheremo un articolo su questo argomento.

Se il lettore desidera approfondire le sue conoscenze in tale ambito gli consigliamo la lettura de «L'influsso della Luna sulle coltivazioni», di Frederick Robert, edito da Edagricole, euro 9,30. *(Niccolò Mapelli)*

ZECCHE: SI COMBATTONO CON SPECIFICI ANTIPARASSITARI

Ho ristrutturato una vecchia casa di campagna che per anni è stata rifugio di piccioni. Poiché in fase di lavorazione sono state rinvenute diverse zecche, vi chiedo cosa posso fare per debellarle.

Domenico Muscillo
Cesate (Milano)

Le zecche (8 mm, vedi foto a sinistra) resistono per anni nelle fessure dei muri e negli anfratti del suolo.

Quelle notate dal lettore potrebbero quindi essere ancora di origine aviare (cioè portate dai piccioni) oppure provenienti da mammiferi (cani, gatti, roditori) che hanno frequentato o frequentano l'ambiente in questione.

In entrambi i casi l'unico modo per debellarle è la disinfestazione profonda dell'ambiente mediante antiparassitari specifici (preparati liquidi da nebulizzare o bombolette a erogazione automatica) facilmente reperibili in commercio presso le più fornite rivendite di prodotti per l'agricoltura, i consorzi agrari e i negozi di articoli per animali.

Precisiamo che, trattandosi di sostanze tossiche, è importante seguire le indicazioni in etichetta, in particolare per quanto riguarda la protezione degli operatori (di mani e volto in primo luogo) e l'allontanamento di animali e generi alimentari dall'ambiente sottoposto al trattamento. *(Daniela Perniceni)*

Visto in campagna

NON SI FA COSÌ — SI FA COSÌ

Nei primi anni di impianto di un arboreto da legno può capitare di trovarsi in condizione di forte presenza di erbe infestanti.* Non si fa così:** *l'intervento con prodotti chimici, seppur con ugelli diffusori schermati, determina inevitabilmente un contatto anche con le singole piantine messe a dimora.* ***Si fa così: *pur determinando dei costi sicuramente maggiori, l'intervento di eliminazione delle infestanti va fatto a mano, pianta per pianta, strappando le radici delle infestanti dal terreno e liberando il fusto e il fogliame dalla stretta morsa delle erbacce che può influire sullo sviluppo verticale del fusto principale.* (Niccolò Mapelli)

È LA GALLA DI UN IMENOTTERO CINIPIDE

Tra i rami di una siepe selvatica ho notato le strane formazioni vegetali di cui vi mando una foto. Di cosa si tratta?

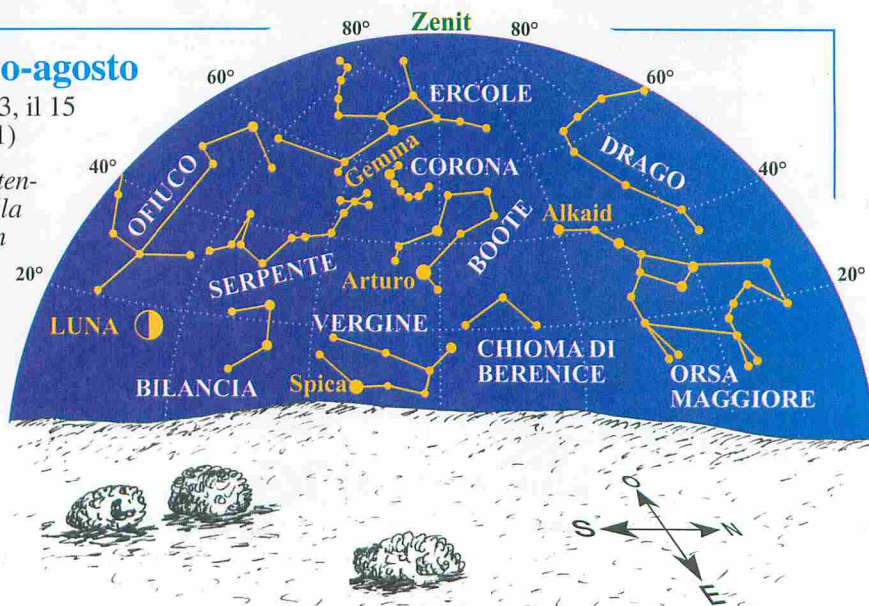
Franca Oberti
Calco (Lecco)

Nelle foto che ci sono state inviate è ripresa la galla dell'imenottero cinipide *Diplolepis rosae*. L'insetto attacca preferibilmente la rosa canina (specie selvatica), sporadicamente le rose coltivate.

La femmina depone le uova nei rametti causando la formazione di un ammasso di piccole galle occupate da singole larve. La suddetta massa è rivestita esternamente da numerosi filamenti dall'aspetto muschioso, dapprima di colore verde e poi rosato e rosso vivo. L'insetto svolge una sola generazione all'anno con fuoriuscita degli adulti a

Le osservazioni del cielo in luglio-agosto

(il 15 luglio alle ore 24, il 31 luglio alle ore 23, il 15 agosto alle ore 22 e il 31 agosto alle ore 21)

Guardando la volta celeste in direzione ovest, partendo dall'orizzonte vediamo la costellazione della VERGINE, *con la stella* **Spica**. *Appena più in alto, verso sud, è visibile la costellazione della* BILANCIA *con a fianco la* Luna *in prossimità del Primo Quarto (visibile il 31 luglio) e, appena sopra,* OFIUCO *e il* SERPENTE. *Alla destra di quest'ultimo è presente la costellazione di* BOOTE *con la splendente* **Arturo**; *il suo nome deriva da due parole greche «arctos-oura», che significano «coda dell'orsa». Infatti, questa stella s'incontra proprio sul prolungamento della curva suggerita dalle tre stelle del timone (l'ultima è* **Alkaid***) dell'*ORSA MAGGIORE. *Sopra vediamo la* CORONA, *con la stella principale* **Gemma**, *e la costellazione di* ERCOLE *verso lo* **Zenit (la sommità del cielo sopra il capo di chi guarda)**. *Questa costellazione rappresenta il grande eroe Eracle (Ercole) che divenne immortale quando riuscì a sfuggire furtivamente dal seno della sua nutrice. Nell'occasione si determinò la creazione della Via Lattea, poiché il latte finì sulla volta celeste. Verso nord, infine, troviamo la costellazione del* DRAGO. (Simone Bartolini)

La tipica galla provocata dall'imenottero cinipide Diplolepis rosae (nel particolare, 4,5-5 mm)

metà giugno e svernamento delle larve mature. Di questa e altre galle abbiamo parlato sui numeri 4, 5 e 6/2009.

Qui ricordiamo che nei confronti dell'insetto non è necessario alcun provvedimento di lotta anche se può rivelarsi utile la distruzione delle galle che ospitano le larve. *(Aldo Pollini)*

LA VITE AMERICANA E LA VITE DEL CANADA SONO DUE SPECIE DISTINTE

La «vite americana» è la «vite del Canada» o una specie differente? In questo secondo caso, si possono usare i suoi germogli in cucina come avviene per la vite del Canada?

Mauro Vaglio
Ivrea (Torino)

Effettivamente c'è spesso confusione tra la vite del Canada *(Parthenocissus quinquefolia)* e la vite americana *(Parthenocissus tricuspidata)*, che viene anche chiamata «vite del Canada a foglie intere» o semplicemente, e da qui nasce l'equivoco, vite del Canada anch'essa. Distinguerle non è comunque difficile in quanto, come dice il nome botanico, la prima ha la foglia composta da cinque lobi indipendenti, mentre la seconda ha la foglia intera, ma con tre vertici.

L'unico uso alimentare documentato della vite americana è quello legato alla raccolta della linfa che sgorga abbondantemente dai tagli di potatura in primavera; questo liquido può essere usato come dolcificante, probabilmente dopo bollitura e concentrazione fino a consistenza sciroppposa, come si fa per il famoso sciroppo d'acero. *(Adolfo Rosati)*

La vite del Canada (Parthenocissus quinquefolia) e la vite americana (Parthenocissus tricuspidata) si distinguono in quanto la prima ha la foglia composta da cinque lobi indipendenti **(1)**, *mentre la seconda ha la foglia intera con tre vertici* **(2)**

Viaggio in Sicilia orientale, nella terra del formaggio Maiorchino

Regione che vai, formaggio che trovi. Dalla Valle d'Aosta al Friuli-Venezia Giulia, dalla Lombardia alla Sicilia – passando per Toscana, Sardegna, Lazio, Campania, Puglia, Basilicata e Calabria – non c'è luogo che non sia ricco di eccellenti formaggi. Tra questi vi è il Maiorchino, prodotto sui Monti Peloritani e Nebrodi, in provincia di Messina, nella terra di Sicilia ricca di storia e di incantevoli luoghi

In provincia di Messina, nell'area compresa tra le fasce collinari e montane dei Monti Peloritani e quelle dei Monti Nebrodi, si produce un formaggio molto raro che rischia ogni giorno di scomparire dal panorama caseario italiano, il Maiorchino. Questo formaggio, prodotto in limitate quantità e rigorosamente in modo artigianale seguendo una lavorazione lunga e complessa, è conosciuto quasi esclusivamente entro i confini della terra che lo vede nascere. Il modo migliore per conoscerlo, ma soprattutto per gustarlo, è dunque quello di recarsi direttamente nei luoghi di produzione, sia per apprezzare il suo inconfondibile ed unico sapore che per conoscere ed ammirare da vicino una terra ricca di storia, arte e meravigliosi ambienti naturali.

L'ORIGINE DEL SUO NOME È INCERTA, PROBABILMENTE LEGATA ALLA DOMINAZIONE SPAGNOLA SULL'ISOLA

«Maiorchino» è un termine assai diffuso in Sicilia. Nella zona di Palermo, ad esempio, è molto usata in ambito caseario l'espressione «lavorato a maiorchino», per indicare un formaggio di alta qualità ottenuto attraverso la doppia spurgatura (tecnica introdotta dagli spagnoli durante la loro dominazione sull'isola dal 1526 al 1713), che conferisce al prodotto maggiore cremosità e propensione ad una lunga stagionatura. Il termine Maiorchino, però, potrebbe anche derivare da un'antica varietà di grano semitenero, il «Maiorca», coltivato in Sicilia sin dal 1500.

Sta di fatto che le prime notizie storiche sul Maiorchino risalgono al 1600, quando alcune forme giunsero sull'isola in occasione della Festa della Maiorchina (vedi a pag. 58).

DA UNA LAVORAZIONE LUNGA E COMPLESSA SI OTTIENE UN ECCELLENTE PRODOTTO

I comuni maggiormente coinvolti nella produzione del Maiorchino sono quelli di Novara di Sicilia, Basicò, Tripi, Santa

Foto: S. Caltran

Il Maiorchino è un formaggio prodotto in limitate quantità seguendo una lavorazione lunga e complessa

Lucia del Mela, Mazzarrà Sant'Andrea, Fondachelli e Montalbano di Elicona.

Questo formaggio, che si produce con latte intero crudo di pecora (per il 50-60%), di capra (per il 40-50%) e in alcune zone (come a Montalbano di Elicona) anche con l'aggiunta di latte di vacca (nella zona di Santa Lucia del Mela si utilizza invece prevalentemente latte di capra), viene lavorato da febbraio a giugno, fino a luglio nelle zone di montagna.

Il latte, dopo essere stato filtrato impiegando teli, colini o filtri (*ciddizzu* o *ciddizzi*), viene versato in caldaie di rame stagnato (*quarare*), portato alla temperatura di 37 °C e fatto coagulare aggiungendo caglio naturale di capretto o di agnello (in molti casi si mischiano in proporzioni diverse); a questo punto si procede alla rottura della cagliata utilizzando un bastone di legno, il *rumpituri*. Quindi si porta la caldaia sul fuoco continuando la rottura della cagliata (finalizzata ad ottenere pezzi delle dimensioni di un chicco di riso), sino a quando la temperatura della massa raggiunge i 45 °C. A questo punto si toglie la caldaia dal fuoco e si lascia raffreddare la massa in modo che il casaro possa immergere le mani nel siero. Quindi, con il solo aiuto delle mani, il casaro conferisce alla massa caseosa una forma sferica che, una volta estratta dal siero, viene posta all'interno di una fascera in legno, la *garbula*.

Come raggiungere la zona. *Autostrada A20 Messina-Palermo, uscita Milazzo o Barcellona Pozzo di Gotto; poi imboccare la SS113 da cui si dipartono le strade provinciali che conducono nei vari comuni*

Alcuni agriturismi dove è possibile soggiornare

*Presentando la «**Carta Verde**» avrete diritto fino al 31-12-2009 allo sconto segnalato per voi e i vostri familiari sul listino prezzi dell'azienda.*

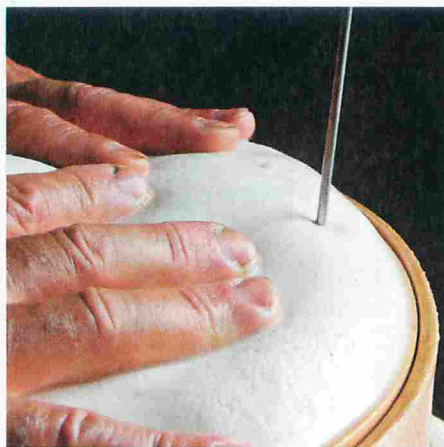
- ***Girasole*** - Contrada Grego, 49 - 98058 Novara di Sicilia (Messina) - Tel. e fax 0941 650812; vende formaggio Maiorchino in piccole quantità.
- ***La casa del priore*** - Contrada Carasi, 91 - 98066 Patti (Messina) - Tel. 320 9481048 - 338 9702234 - 0941 241058. **Sconto del 5%**
- ***Santa Margherita*** - Contrada Santa Margherita, 89 - 98063 Gioiosa Marea (Messina) - Tel. 0941 39703 - Fax 0941 330172. **Sconto del 5%**

La massa caseosa viene quindi bucherellata per favorire lo spurgo del siero con una sottile asta di ferro o di legno d'ulivo, il *minacino* e successivamente pressata a mano. Il giorno seguente, o qualche giorno dopo a seconda della temperatura dell'ambiente, la forma viene tolta dalla fascera e riposta su piani, tradizionalmente di legno di noce.

Quando la forma raggiunge l'acidità ottimale (dopo qualche giorno, a seconda della temperatura ambientale) si procede alla salagione con sale marino integrale, operazione che si ripete ogni tre giorni per circa un mese.

A salagione ultimata si passa alla stagionatura – in locali dove la temperatura si aggira sui 7-8 °C nei mesi invernali e sui 22 °C nei mesi estivi – che va da otto a ventiquattro mesi. Durante i primi due mesi le forme vengono pulite, strofinate e rivoltate ripetutamente, mentre dal terzo mese di stagionatura le forme vengono periodicamente massaggiate ed unte con olio extravergine di oliva fino a quando non ne viene più assorbito.

Il Maiorchino presenta una crosta di colore giallo ambrato tendente al marrone. La pasta, consistente, compatta e con tonalità giallo paglierine è di sapore delicato, che si fa via via più piccante con il progredire della stagionatura. Il peso della forma varia tra i 10 e i 18 kg, con uno scalzo (altezza) di 12 centimetri e diametro di 35 centimetri.

Il Maiorchino esprime al meglio le sue peculiarità dopo una lunga stagionatura: quando è giovane, infatti, presenta un sapore meno intenso, in cui predominano sentori di latticello. Superato l'anno di stagionatura si trasforma completamente ed emana profumi che ricordano erbe di montagna, burro, vaniglia e mela.

La massa caseosa, una volta posta nella fascera, viene bucherellata per favorire lo spurgo del siero

Il gioco della «ruzzola» consiste nel lanciare le forme di Maiorchino lungo un percorso stabilito

LUOGHI TURISTICI DA VEDERE IN QUESTA TERRA

Tra i borghi da visitare nella zona di produzione del Maiorchino non possiamo non citare **Novara di Sicilia**. L'abitato gode di una posizione privilegiata, al confine tra i *Monti Peloritani* ed i *Monti Nebrodi*, in una vallata delimitata a sud dalla Rocca Salvatesta e dalla Rocca Leone, aperta a nord in direzione del Mar Tirreno. Proprio qui, dal 1600 si svolge, nel periodo di Carnevale, il tradizionale gioco della «ruzzola», organizzato in occasione della Festa della Maiorchina (la prossima edizione si terrà domenica 14 febbraio 2010; per maggiori informazioni contattate il numero telefonico 339 7686613). Si tratta di una gara di abilità oltre che di fortuna, che lega il passato al presente, e consiste nel lanciare le forme di Maiorchino lungo un percorso stabilito: vince la squadra che riesce a compiere il percorso nel minor tempo possibile.

A Novara di Sicilia si può ammirare anche l'interessante duomo del XVI secolo: al suo interno, sull'altare di destra, si può ammirare la statua lignea raffigurante l'Assunta, opera di Filippo Colicci, del 1767. Di interesse architettonico e storico vi è anche l'ex convento dei Cistercensi, oggi adibito ad orfanotrofio antoniano, con una chiesa attigua che conserva un lavabo bronzeo del XIII secolo.

Resti archeologici in prossimità di Tindari

La zona costiera, nelle immediate vicinanze dei comuni nei quali si produce il Maiorchino, presenta scorci panoramici di grande impatto e località assai interessanti come **Barcellona Pozzo di Gotto**, grande centro agricolo specializzato nell'orticoltura, nell'agrumicoltura, nell'olivicoltura e nella viticoltura; nella cittadina merita una visita il Museo etnostorico, con oltre quaranta antiche botteghe artigiane sapientemente ricostruite al suo interno (per maggiori informazioni contattate il numero telefonico 090 9761883) e **Terme Vigliatore**, luogo termale e balneare.

Patti, che sorge sulle pendici settentrionali dei *Monti Nebrodi*, è conosciuta per un centro storico medievale reso unico dalle strette vie e dalle ripide scalinate. Per ammirare nella piena complessità lo scenario offerto dai *Monti Peloritani*, dai *Nebrodi*, dalla *penisola di Milazzo* e dalle *Isole Eolie* si può percorrere la strada che da Patti conduce a **Tindari**, uno dei centri più rilevanti dal punto di vista archeologico-turistico grazie al suo teatro greco (attivo nel periodo estivo), ai resti di una casa romana ed alle sue terme. Ai piedi del promontorio roccioso, invece, prendono forma i *laghetti di Marinello*, illuminati da sabbia bianca e finissima.

Da visitare, inoltre, le spiagge di Falcone e di Oliveri con antiche tonnare, trasformate oggi in accoglienti e suggestivi luoghi di villeggiatura.

Roberta Perna

CONTROLLO INDIRIZZI AL 12-6-2009

Risposte ai lettori

AZIENDA AGRITURISTICA: COME EFFETTUARE CORSI DI DEGUSTAZIONE DI VINI E PRODOTTI AGRICOLI LOCALI

Ho un'azienda agrituristica e vorrei organizzare, per i fine settimana, dei corsi di degustazione di vini e di prodotti agricoli locali. A quali norme mi devo attenere, anche dal punto di vista fiscale?

Marco Argenti
Padova

L'organizzazione di corsi di degustazione di vini e di prodotti agricoli locali in agriturismo può essere ricondotta all'articolo 2, commi «d» ed «e» della Legge regionale del Veneto n. 9 del 18 aprile 1997 «Nuova disciplina per l'esercizio dell'attività agrituristica» (pubblicata sul *Bollettino Ufficiale* della Regione n. 33 del 22 aprile 1997) e inquadrata in due possibili soluzioni. Se la degustazione riguarda prodotti aziendali si può fare riferimento al comma «d» «Somministrazione di spuntini e bevande ricavati prevalentemente da prodotti aziendali», mentre se si tratta di prodotti prevalentemente extra aziendali si può fare riferimento al comma «e» «Organizzazione di attività ricreative e culturali finalizzate all'intrattenimento degli ospiti».

Nel primo caso (comma «d») la materia prima utilizzata deve provenire dall'azienda, in termini di valore del prezzo di acquisto, per almeno il 60% nelle zone di pianura e per almeno il 25% nelle zone di montagna. In entrambi i casi i locali in cui si terranno le degustazioni guidate dovranno rispondere ai requisiti di agibilità, risultare idonei dal punto di vista igienico-sanitario e l'attività di somministrazione dovrà essere comunicata alle autorità sanitarie competenti attraverso una denuncia di inizio attività.

Le attività che si intendono realizzare dovranno essere inserite nel piano agrituristico aziendale con cui si presentano le caratteristiche dell'azienda e si evidenziano le attività agrituristiche che si intendono esercitare. Tale piano deve essere sottoposto preventivamente all'approvazione della Commissione agrituristica provinciale che ha sede presso l'Ufficio agricoltura della Provincia.

Dal punto di vista fiscale, nel caso dell'offerta di spuntini (degustazioni) si applica l'aliquota Iva del 10% sul prezzo di vendita, mentre nel secondo caso (attività ricreative e culturali) l'Iva è del 20% sul servizio di presentazione del prodotto.

Si tratta di una normativa, questa della Regione Veneto, piuttosto datata e in via di superamento, ma per ora è l'unico punto di riferimento attendibile.

Per tutti coloro che intendono realizzare i suddetti corsi nella propria azienda (costoro devono comunque informarsi presso l'Ufficio agricoltura della propria provincia sulle leggi vigenti in materia nella Regione) diamo qui di seguito delle indicazioni su come organizzarli.

Precisiamo, però, che questo tipo di proposta è forse la più difficile da mettere in atto perché richiede una solida cultura gastronomica con una specializzazione sui prodotti oggetto della degustazione, siano essi vini, formaggi o salumi, e una capacità di comunicazione che deve emergere sin dalla scelta dei titoli, accattivanti e misuratamente «spettacolari».

I partecipanti devono trovare una situazione (contesto, sala, servizio, presentazione) che renda piacevole la partecipazione. Il servizio, seppur informale, deve essere attento e professionale, la qualità dei prodotti in degustazione eccellente, le comunicazioni scientificamente corrette, comprensibili, esaurienti e coinvolgenti.

Chi conduce il laboratorio deve essere in grado di suscitare nei partecipanti un atteggiamento di curiosità verso i prodotti in degustazione. Nel corso di un'ora, un'ora e mezza, i conduttori-animatori devono comunicare alcuni elementi di tecnica di degustazione e presentare i prodotti in degustazione dal punto di vista merceologico e produttivo. *(Marco Boschetti)*

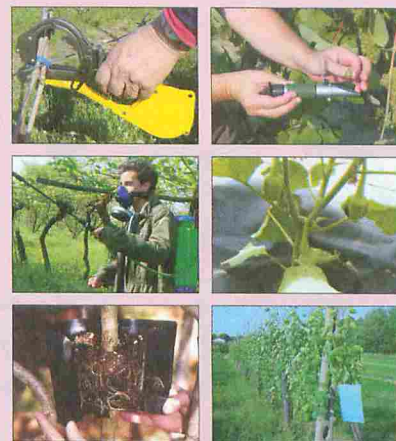
INDIRIZZI DI CHI SI INTERESSA DI FATTORIE DIDATTICHE

A chi posso rivolgermi per avere informazioni sulle fattorie didattiche?

Lidia Mendini
Milano

La lettrice può fare riferimento alla Regione Lombardia presso la struttura promozione dei prodotti in via Pola 12 a Milano; la referente del progetto fattorie didattiche è la dott.ssa Maria Teresa Besana - tel. 02 67658021.

Altri riferimenti importanti sono le associazioni professionali agricole, i consorzi e le reti locali costituiti fra fattorie didattiche e aziende agrituristiche:
– *Cia* - Piazza Caiazzo, 3 - 20124 Milano - Tel. 02 6705544 - E-mail: cia.lombardia@cia.it
– *Coldiretti* - Via Filzi, 27 - 20124 Milano - Tel. 02 970945 - E-mail: lombardia@coldiretti.it
– *Confagricoltura* - Viale Isonzo, 27 - 20135 Milano - Tel. 02 58302122 - E-mail: segreteria@confagricolturalombardia.it *(Marco Boschetti)*

CONTROLLO INDIRIZZI AL 15-6-2009

XXI edizione
LEGAMBIENTE
festAmbiente
festival internazionale di ecologia e solidarietà
7 - 16
Agosto 2009
Parco Naturale della Maremma
Centro per lo Sviluppo Sostenibile
di Legambiente - Località Enaoli
Rispescia (GR)
apertura ore 17.30
Concerti & Spettacoli - Area Espositiva
Energie Rinnovabili - Mostre - Dibattiti - Cinema
Città dei Bambini - Mostra Mercato - Trattamenti Natura
Bar - Ristoranti con Prodotti Tipici e Biologici
FestAmbiente località Enaoli - 58100 Rispescia (GR) - Tel. +39 0564 48771 - Fax +39 0564 487740
info@festambiente.it
www.festambiente.it
AzzeroCO2

Lo yogurt, alimento-medicamento che non deve mancare nella nostra dieta

Lo yogurt è un alimento la cui origine si perde nella notte dei tempi. Conosciuto da sempre dai pastori nomadi orientali, il suo consumo nel bacino del Mediterraneo pare sia stato introdotto dalle popolazioni che migrarono verso l'occidente dalle steppe dell'Europa orientale. Dotato di eccellenti qualità nutrizionali e salutistiche, lo yogurt è un alimento-medicamento insostituibile nella nostra dieta quotidiana

Lo yogurt è un alimento dotato di eccellenti qualità nutrizionali e salutistiche: *è più digeribile del latte* (contiene circa la metà del lattosio, lo zucchero del latte che spesso gli adulti non riescono ad assimilare), *rafforza la flora batterica intestinale, apporta buone quantità di vitamine* (A, C, E, gruppo B), *stimola la disintossicazione del fegato, previene le intolleranze e le allergie* (soprattutto mantenendo un buon equilibrio dell'ambiente intestinale), *migliora la risposta del sistema immunitario.*

Insomma, lo yogurt è veramente un alimento-medicamento di tutto rispetto, tant'è vero che è uno degli alimenti il cui consumo regolare è da molti secoli tradizionalmente associato ad uno stato di benessere e all'allungamento della vita.

A questo proposito, può essere indicativo ricordare che lo yogurt fu chiamato in Francia «lait de la vie éternelle» (latte di lunga vita), dopo che il vecchio e malato imperatore Francesco I (che regnò nella prima metà del XVI secolo) guarì rapidamente dai suoi disturbi intestinali quando un medico greco gli consigliò di mangiare molto yogurt preparato con latte di capra.

ATTENZIONE AGLI YOGURT CON TROPPE AGGIUNTE

Lo yogurt di migliore qualità è sicuramente quello ottenuto da latte intero di produzione biologica senza altre aggiunte.

Gli yogurt aromatizzati, addolciti e integrati in vario modo sono addizionati con ingredienti che spesso riducono la qualità e oscurano le eccellenti caratteristiche nutrizionali di questo alimento. Negli yogurt «alla frutta», ad esempio, quella che viene impiegata non è frutta fresca, ma (come d'altronde è dichiarato in etichetta) un 18-30% di «preparazione alla frutta», che a sua volta è costituita da ingredienti vari, tra i quali si trova il 18-50% di frutta cotta, il 30% di zucchero, proteine del latte, sostanze addensanti come la carragenina (estratta da alghe marine) o l'amido di mais (per rendere lo yogurt cremoso), ecc. Inoltre le qualità organolettiche (aroma e soprattutto colore), spesso sbandierate dalla pubblicità e riportate puntualmente in etichetta, non potrebbero essere sostenute dalla modestissima quantità di frutta presente nello yogurt (poco più del 3% nella peggiore delle ipotesi). Aromi e coloranti (sovente il carotene, sostanza naturale di colore giallo-arancio) danno una mano alla presenza quasi virtuale di frutti di bosco, albicocche e pesche.

Lo yogurt è un alimento dalle eccellenti proprietà nutrizionali e salutistiche. Il migliore è quello ottenuto da latte intero biologico, senza altre aggiunte

IN COMMERCIO CI SONO ANCHE YOGURT «ALTERNATIVI»

Per coloro che presentano esigenze nutritive particolari (allergici ai latticini, vegani che, per motivi etici, escludono totalmente dalla loro dieta qualsiasi prodotto animale), ***oppure per chi è semplicemente curioso e voglia assaggiare prodotti insoliti, sono disponibili in commercio*** preparazioni (non è possibile per legge definirle yogurt) ottenute inseminando il cosiddetto «latte» di soia o di riso con fermenti lattici. Si tratta di ***creme esclusivamente vegetali***, ricche di fermenti e molto digeribili, ***che possono*** senz'altro ***sostituire lo yogurt*** prodotto con latte ***vaccino***.

PREPARARLO IN CASA È SEMPLICE

Lo yogurt è molto semplice da preparare in casa, anche se occorre prenderci un po' la mano.

Riscaldate un litro di latte pastorizzato intero fino a 40-45 °C (dovete poter toccare con il palmo della mano l'esterno della pentola senza scottarvi). Spegnete il fuoco e aggiungete due o tre cucchiai di un buon yogurt naturale acquistato, ancora lontano dalla data di scadenza. Mescolate accuratamente, mettete il coperchio, avvolgete la pentola in un panno di lana e riponetela in un luogo riparato dagli sbalzi di temperatura. Dopo un tempo variabile tra le 4 e le 10 ore (in funzione della «forza» dell'inseminazione, della temperatura ambientale e anche dei vostri gusti) lo yogurt sarà pronto. Conservatelo in frigorifero e non dimenticate di tenerne da parte mezzo bicchiere per le preparazioni successive.

Paolo Pigozzi

Due dissetanti e digestive bevande estive a base di yogurt

Frullato dissetante: *250 grammi di succo fresco di pompelmo, 500 grammi di succo di mela, 60 grammi di uvetta, 100 grammi di yogurt.*
Mettete tutti gli ingredienti nel frullatore, accendetelo e frullate sino ad ottenere una crema liscia. Ponete in frigorifero per qualche ora prima di gustare.

Lassi aromatico (bevanda digestiva indiana): *500 grammi di yogurt, 1 litro d'acqua, la punta di un cucchiaino di sale, 1 cucchiaino da caffè di semi di cumino.*
Mettete i semi in un pentolino e, a fuoco molto basso e sempre mescolando con un cucchiaio di legno, tostateli per 2-3 minuti, poi pestateli in un mortaio. Frullate questa polvere aromatica assieme a tutti gli altri ingredienti per un minuto. Mettete il lassi in frigorifero per qualche ora prima di berlo.

Preparate confetture di anguria e di melone, ma anche albicocche e pesche sciroppate

È estate, e l'orto ed il frutteto regalano in abbondanza i loro succosi e carnosi frutti. Tra questi vi sono angurie e meloni, albicocche e pesche, ideali da consumare sotto la canicola estiva perché dissetanti e ricchi di minerali. Ma questi doni della terra si prestano anche ad essere trasformati in insolite confetture (angurie e meloni) e nella più tradizionale frutta sciroppata (albicocche e pesche)

Dopo avervi suggerito nei numeri di maggio e di giugno, rispettivamente a pag. 78 e a pag. 74, come preparare squisite gelatine di frutta, in queste pagine vi indichiamo come confezionare insolite confetture di anguria e di melone e frutta sciroppata utilizzando albicocche e pesche.

Ecco come trasformare e conservare in sicurezza questi frutti a livello casalingo [1].

CONFETTURA DI ANGURIA AL PROFUMO DI LIMONE

Ingredienti: 1 kg di polpa di anguria, 600 gr di zucchero, la scorza grattugiata di un limone.

Tagliate a pezzettoni la polpa di anguria (**1**), eliminate i semi, ponetela in una terrina, aggiungetevi lo zucchero (**2**) e la scorza del limone (**3**) e lasciate riposare per circa quattro ore. Quindi ponete la polpa in una pentola d'acciaio più larga che alta (**4**) e fate cuocere a fuoco basso fino al raggiungimento della giusta consistenza del composto (vedi le ricette per la preparazione delle confetture di fragola pubblicate sul n. 5/2007, pag. 74) (**5**).

Togliete la pentola dal fuoco e versate la confettura ancora bollente (**6**) in vasetti di vetro, precedentemente sterilizzati, riempiendoli sino ad un centimetro dal bordo; chiudeteli ermeticamente e conservate in luogo fresco e al buio.

CONFETTURA DI MELONE ALL'AROMA DI VANIGLIA

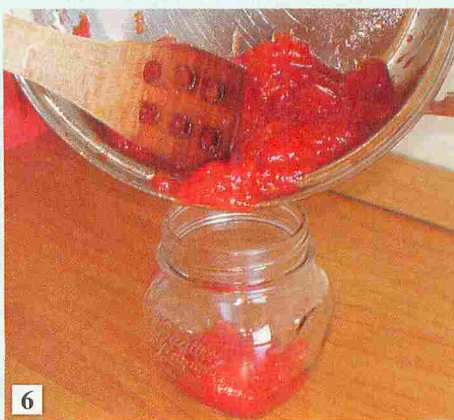
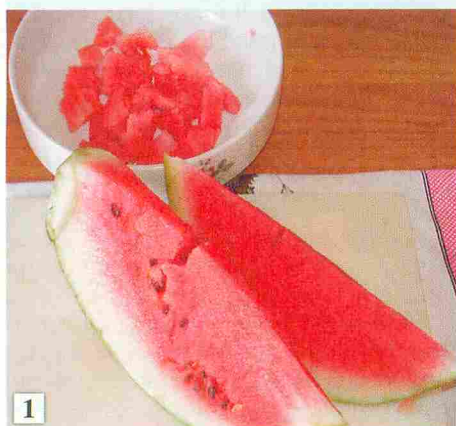
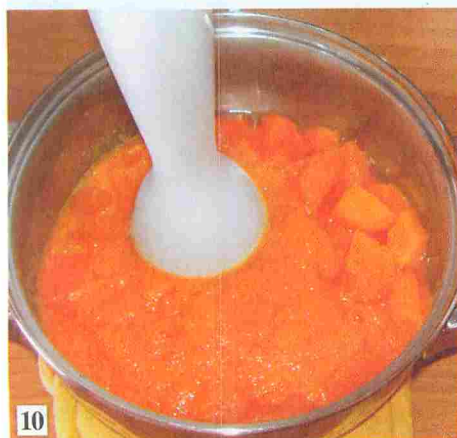
Ingredienti: 1 kg di polpa di melone, mezzo bicchiere d'acqua fredda, 600 gr di zucchero, un pezzetto di vaniglia in stecca, la scorza grattugiata di un limone.

Tagliate il melone a metà, liberatelo dai semi e dalla buccia, fatelo a pezzettoni (**7**), ponete questi ultimi in una pentola d'acciaio più larga che alta (**8**) e poi aggiungetevi l'acqua. Portate a bollore e lasciate cuocere a fuoco moderato per 15 minuti (**9**). Togliete la pentola dal fuoco, lasciate raffreddare per una decina di minuti, quindi frullate il tutto con un frullatore ad immersione (**10**).

A questo punto aggiungete al composto lo zucchero, la scorza del limone (**11**) e la vaniglia e fate cuocere a fuoco basso fino al raggiungimento della giusta consistenza (vedi le ricette per la preparazione delle confetture di fragola pubblicate sul n. 5/2007, pag. 74) (**12**).

Togliete la pentola dal fuoco e versate la confettura ancora bollente in vaset-

Continua a pag. 64

Confettura di anguria al profumo di limone

Confettura di melone all'aroma di vaniglia

Albicocche sciroppate al profumo di limone

Pesche sciroppate al profumo di limone

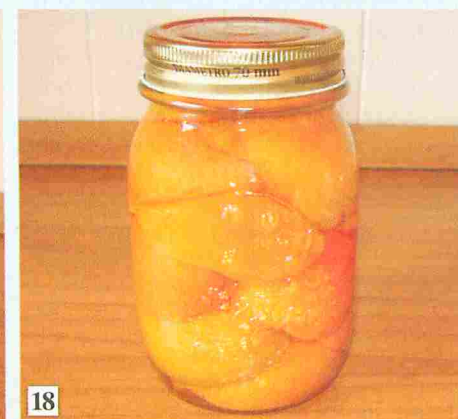
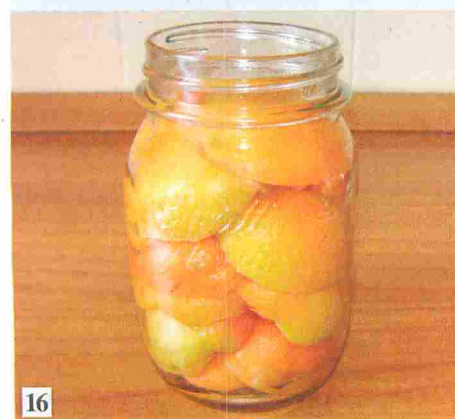
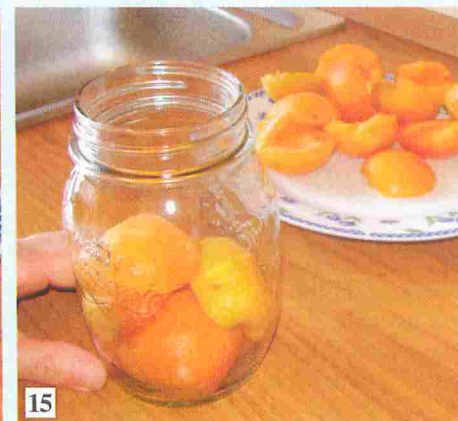
19

20

21

22

23

24

Segue da pag. 62

ti di vetro, precedentemente sterilizzati, riempiendoli sino ad un centimetro dal bordo; chiudeteli ermeticamente e conservate in luogo fresco e al buio.

ALBICOCCHE SCIROPPATE AL PROFUMO DI LIMONE

Ingredienti: 12-15 albicocche sode, 500 ml di acqua, 300 gr di zucchero, la scorza di un limone.

Lavate le albicocche sotto abbondante acqua corrente **(13)**, tagliatele a metà, togliete il nocciolo **(14)** e disponetele in un vaso di vetro della capienza di un kg **(15)** precedentemente sterilizzato, sino ad un paio di cm dal bordo **(16)**.

Ponete in un pentolino l'acqua, lo zucchero e la scorza di limone e portate a bollore sino a che lo sciroppo si presenta limpido. Lasciate raffreddare lo sciroppo, poi versatelo nel vaso **(17)** sino a coprire completamente la frutta, ponendo attenzione a che non si formino bolle d'aria. Chiudete ermeticamente il vaso **(18)** e fatelo sterilizzare per 40 minuti in acqua bollente.

Le albicocche sciroppate si conservano per 8-10 mesi a temperatura di dispensa (circa 20 °C). Il vaso, una volta aperto, va conservato in frigorifero per non più di 4-5 giorni.

PESCHE SCIROPPATE AL PROFUMO DI LIMONE

Ingredienti: 6-8 pesche sode, a pasta gialla, 500 ml di acqua, 300 gr di zucchero, la scorza di un limone.

Lavate le pesche sotto abbondante acqua corrente. Ponete sul fuoco una pentola d'acciaio più alta che larga riempita d'acqua, portatela a bollore, tuffatevi le pesche **(19)** e lasciatevele sin quando sulla buccia iniziano a comparire alcune bolle **(20)**; a questo punto togliete le pesche dall'acqua **(21)** e aspettate che si raffreddino. Sbucciate le pesche e tagliatele a metà, togliete il nocciolo e disponetele in un vaso di vetro della capienza di un chilogrammo **(22)**, precedentemente sterilizzato, sino ad un paio di centimetri dal bordo.

Ponete in un pentolino l'acqua, lo zucchero e la scorza di limone **(23)** e portate a bollore sino a che lo sciroppo si presenta limpido. Dopo aver lasciato raffreddare lo sciroppo versatelo nel vaso **(24)** sino a coprire completamente la frutta, ponendo attenzione a che non si formino bolle d'aria.

Chiudete ermeticamente il vaso e fatelo sterilizzare per 40 minuti in acqua bollente.

Le pesche sciroppate si conservano per 8-10 mesi a temperatura di dispensa (circa 20 °C). Il vaso, una volta aperto, va conservato in frigorifero per non più di 4-5 giorni.

Foto dell'autore

Rita Bacchella

[1] Per maggiori informazioni sugli accorgimenti da adottare per trasformare e conservare in sicurezza frutta e ortaggi a livello casalingo si rimanda all'articolo pubblicato sul n. 3/2009, pag. 73.

Ricette pubblicate. Fave (n. 3/2008), zucchini (n. 4/2008), giardiniera (n. 5/2008), melanzane, pomodori e fagiolini (n. 6/2008), pesche e susine (7-8/2008), uva (9/2008), mostarde (10/2008), crauti (10/2008), castagne (11/2008), sidro (12/2008), cotogne e carote (1/2009), barbabietole, cardi, bietola e peperoni (2/2009), taccole, fagiolini e carote, nespole del Giappone (4/2009), fragole, susine, arance e limoni (5/2009), more e lamponi, mele, uva (6/2009), anguria, melone, albicocche, pesche (7-8/2009).

Risposte ai lettori

CHIARIMENTI SUL RAPPORTO TRA CANCRO AL POLMONE E CAROTENOIDI

Leggendo l'articolo «Le virtù delle radici che arricchiscono la nostra dieta invernale», apparso sul numero di dicembre 2008, ho rilevato una probabile inesattezza là dove viene affermato che «il consumo di carote abbassa notevolmente il rischio di tumore al polmone, anche nei fumatori di vecchia data». La notizia è molto buona, ma risulta il contrario, dalla lettura del volume «Micronutrizione e occhio nella pratica clinica: le conoscenze di base» del dott. Jean Michel Lecerf Qual è la verità? Forse sta nel mezzo?

Cristina Varotti
Mezzani (Parma)

La confusione generata nella lettrice origina dalla mancata distinzione tra consumo in quantità normale di alimenti che contengono carotenoidi (vegetali colorati come carote, zucca, prugne, cavoli, peperoni, pesche, ecc.) e assunzione di integratori alimentari a base di carotenoidi.

Molti studi in merito evidenziano fortemente che una maggiore assunzione di frutta e verdura (e un elevato livello di caroteni nel sangue, che di questa abitudine alimentare è la conseguenza più costante e facilmente misurabile) è associata alla riduzione generalizzata del rischio di tumore al polmone, sia negli uomini che nelle donne, in abitanti di diversi Paesi del mondo, nei fumatori, negli ex fumatori e nei non fumatori. Questo effetto è riscontrabile per tutti i tipi di cancro ai polmoni.

Al contrario, l'assunzione in dosi elevate (e comunque superiori a quelle consigliate dai produttori e regolarmente indicate sulle confezioni) di integratori a base di caroteni è effettivamente collegata a un aumento del rischio di tumore polmonare, sia nei soggetti ad alto rischio (fumatori, ex fumatori, lavoratori esposti all'amianto, ecc.) che nella popolazione generale (uno studio recente su questo argomento è stato pubblicato in maggio 2009 sulla rivista scientifica *American Journal of Epidemiology*).

Il consiglio è dunque quello di continuare a consumare normalmente con assoluta sicurezza carote, peperoni, zucche e altri alimenti ricchi di caroteni donatici generosamente dai nostri orti. E di consigliarsi, invece con il proprio medico di fiducia prima di assumere qualsiasi integratore alimentare (anche quelli a base delle apparentemente innocue vitamine). *(Paolo Pigozzi)*

SUCCO D'UVA: CONSERVAZIONE SENZA ALCOL E COME OTTENERNE UNA BEVANDA ALCOLICA

Mi diletto a preparare succo d'uva al quale aggiungo dell'alcol in varie percentuali per migliorarne la conservazione e per cercare di ottenerne un surrogato di acquavite. L'aspetto e la conservazione del liquore sono ottimi e l'unico inconveniente è il sapore dell'alcol che prevale sull'aroma del frutto. Vi chiedo: esiste un alcol inodore? O, in alternativa, è possibile attenuarne il sapore?

Lettera firmata
Svizzera

Non esiste un alcol inodore e l'aggiunta di questa sostanza a una bevanda determina necessariamente una modifica del sapore e dell'odore della stessa.

Chiariamo che se il problema del lettore è quello della **conservazione**, possiamo assicurare che questo obiettivo può essere raggiunto anche senza l'impiego dell'alcol.

Basta versare il succo d'uva bollente in contenitori pulitissimi, asciutti e opportunamente riscaldati; chiuderli subito con tappi nuovi (a corona oppure twist-off come quelli dei vasetti di marmellata) e farli raffreddare lentamente (meglio se capovolti) sotto una coperta di lana. In questo modo la conservazione del succo è garantita per diversi anni.

Se invece il lettore desidera preparare un ratafià (**bevanda alcolica** a base di frutta o di succo fresco), per evitare che il sapore dell'alcol prevalga nettamente su quello del succo d'uva può adottare la seguente procedura: mettere 1 kg di succo d'uva in un vaso di vetro, aggiungere 1 litro di alcol 40%, una stecca di cannella e 400-500 grammi di zucchero; lasciare macerare nel vaso chiuso per 15 giorni; filtrare e imbottigliare. Si ricorda che l'alcol per liquori che si trova in commercio ha una gradazione alcolica di circa 90-95%; per ottenere alcol con gradazione 40% è sufficiente aggiungere a un litro di alcol 160 ml d'acqua. *(Paolo Pigozzi)*

Il succo d'uva può essere conservato a lungo anche senza uso di alcol

LA SOIA È UN ALIMENTO SUPERLATIVO

Ho letto pareri molto discordanti sulla validità della soia per l'alimentazione umana. Qual è il vostro?

Alessandro Collura
Palermo

La soia è un alimento superlativo. Contiene infatti il 37% di proteine (con un contenuto di aminoacidi praticamente uguale a quello delle proteine animali), quasi il 20% di grassi (oltre l'80% sono insaturi, benefici per il sistema cardiovascolare), il 23% di carboidrati e il 12% di fibre. Non a caso, centinaia di milioni di persone (soprattutto in Cina e nell'Estremo Oriente) fanno affidamento su questo legume per soddisfare i loro fabbisogni proteici. È dunque un vero peccato che, nei Paesi occidentali (Stati Uniti, Canada, Brasile, Argentina sono i maggiori produttori mondiali), si coltivi la soia sostanzialmente per trasformarla in mangime per gli animali da carne, per estrarne l'olio e, oggi, anche per ricavarne biocombustibile per far correre le automobili.

Tofu, il «formaggio» di soia

In realtà, la soia andrebbe prima di tutto mangiata. È noto ormai da almeno un paio di decenni che contiene numerose sostanze (flavonoidi, polifenoli, inibitori delle proteasi, saponine, fitati, fitosteroli) che riducono il rischio di cancro. Fin dal 1989 sono stati pubblicati i risultati di studi che hanno dimostrato che la soia impedisce lo sviluppo di diversi tipi di tumori. Anche l'abituale consumo di tofu (il «formaggio» di soia) riduce del 50% il rischio di cancro al colon.

Più recentemente sono stati osservati e documentati scientificamente anche altri vantaggi come, per esempio, la protezione dello scheletro delle donne anziane, abbassando il rischio di fratture, la riduzione significativa della pressione nei pazienti ipertesi e, infine, l'abbassamento del colesterolo sanguigno nelle donne in pre e post-menopausa. *(Paolo Pigozzi)*

ZAPI: un aiuto a vivere il verde senza zanzare!

La zanzara è l'insetto più diffuso al mondo ed uno dei più irritanti per l'uomo.
L'evoluzione del clima sta portando alla diffusione di zanzare anche in zone dove storicamente non si erano mai presentate prima.
Zapi "il Dottore del Verde" è in prima linea per offrire un'ampia gamma di soluzioni per fare prevenzione e per combattere la presenza delle zanzare ed in particolare della specie "zanzara tigre", protagonista delle più recenti stagioni estive.
Tetracip® Zapi è un insetticida concentrato da diluire in acqua ad azione abbattente e residuale.
La soluzione insetticida deve essere successivamente spruzzata, con l'utilizzo di una pompa, sulle aree in cui si annidano le zanzare: tappeti erbosi, siepi, cespugli, viali alberati, ma anche in ambienti civili e domestici.
È disponibile nelle seguenti confezioni: 25 ml, fiale 2x25 ml, fiale 5x25 ml, 100 ml, 250 ml, 1 litro e 5 litri, in modo da permettere all'utente l'utilizzo su superfici piccole, medie ed anche molto ampie.

(Tetracip® Zapi è un PMC, Reg. Min. Sal. N. 15301)

ZAPI S.p.A. - Tel. 049.9597822 - www.zapi.it

"OLEUM": l'olio di casa tua

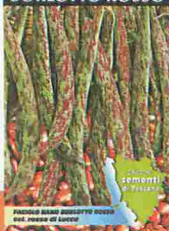
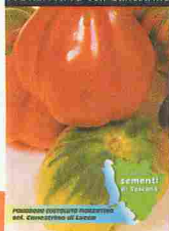
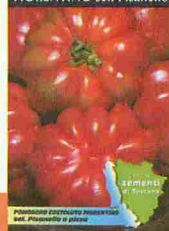
Enotecnica Pillan snc, è presente da oltre 60 anni nel settore enologico e delle macchine per lavorazione della frutta, per piccoli e medi produttori. Vista la crescente richiesta di prodotti per la produzione di olio di oliva, si sono specializzati nella creazione e produzione di impianti medi e piccoli: "Oleum 100" e "Oleum 50". per soddisfare le diverse esigenze. La classica spremitura a freddo garantisce la massima qualità di prodotto mantenendo le proprietà naturali dell'olio di oliva. Anche il piccolo produttore può investire nella qualità del prodotto, con macchinari costruiti per durare nel tempo. La spremitura tradizionale e la semplicità di utilizzo degli impianti "Oleum" permetterà di produrre il Vostro olio naturale e della migliore qualità. È possibile consultare l'elenco dettagliato dei prodotti nel sito www.enotecnicapillan.it

Enotecnica Pillan snc r.l.i. - Tel. 0444.719004 - www.enotecnicapillan.it

CORRADINI MASSIMO & C.: Attrezzature per allevamenti

La ditta Corradini Massimo & C. che da 50 anni è nel settore dell'allevamento per i cunicoli, è in grado di offrire una vasta gamma di gabbie ed accessori per il piccolo e grande allevamento avicolo e cunicolo.
Realizzati con prodotti di ottima qualità ed uno studio attento alle esigenze dell'animale e dell'allevatore, le gabbie per i conigli ed i pollai Corradini, possono essere inoltre attrezzate di cassette nido, mangiatoie, impianto dell'acqua e serbatoio. Sono disponibili tanti prodotti utili per l'allevamento, oltre a recinti per cani, cucce, gabbie per lepri, trappole per nocivi e tanto altro.

Per ricevere ulteriori informazioni è possibile contattare direttamente l'azienda telefonicamente, per fax o via E-mail.

Corradini Massimo di Corradini Claudio - Tel. e Fax 0521 628379 - e-mail: corrcla@hotmail.it

I piccoli agricoltori possono versare l'Iva al momento dell'incasso della fattura

Da fine aprile per chi ha un volume d'affari annuo non superiore a 200.000 euro è possibile versare l'Iva al momento dell'incasso della fattura

Dal 28 aprile 2009 è divenuta operativa la possibilità di versare l'Iva al momento dell'incasso della fattura di vendita [1]. Con questa interessante novità, **è possibile versare l'Iva al momento dell'incasso della fattura di vendita**, diversamente da quanto finora avvenuto: fino ad oggi, infatti, l'imposta calcolata sulle fatture di vendita andava obbligatoriamente versata con la liquidazione del mese o trimestre di competenza, a prescindere dal fatto che fosse stata incassata o meno. Con il nuovo metodo l'operazione va registrata dal venditore nel periodo in cui viene effettuata, ma il versamento dell'imposta va invece fatto con la liquidazione periodica del mese o trimestre nel quale è incassato il corrispettivo, oppure decorso un anno dall'effettuazione dell'operazione, anche se il compratore non ha pagato. **Facciamo un esempio**: se in giugno emetto una fattura di vendita che incasserò a settembre, la registrazione della fattura va fatta nel mese di giugno e l'Iva secondo la vecchia normativa avrebbe dovuto essere versata con la liquidazione del secondo trimestre, ovvero entro il 16 agosto (nel caso di contribuente trimestrale); invece con la nuova legge l'Iva va versata con la liquidazione del terzo trimestre dell'anno, ovvero entro il 16 novembre [2].

Anche nel caso di incasso parziale di una fattura (ad esempio nei pagamenti a rate), l'imposta deve essere versata nel periodo di incasso, con la stessa proporzione esistente tra quanto incassato ed il corrispettivo complessivo. **Facciamo un esempio**: se in giugno emetto una fattura di vendita che incasserò in due rate (il 50% della somma a settembre ed il restante 50% a novembre) verso la metà dell'Iva con la liquidazione del terzo trimestre (cioè il 16 novembre), e la restante metà con la liquidazione dell'ultimo trimestre dell'anno (cioè il 16 marzo dell'anno successivo).

L'**acquirente**, da parte sua, **può portare in detrazione l'Iva della fattura dal momento in cui il corrispettivo è stato pagato**; anche in questa ipotesi, nel caso di pagamento parziale di una fattura, l'imposta può essere detratta nel periodo di pagamento della rata con la stessa proporzione esistente tra quanto pagato e l'importo complessivo dovuto. **Facciamo un esempio**: se l'acquirente di un bene (sempre per un acquisto fatto a giugno con pagamento rateizzato in settembre e novembre) è in regime normale Iva [3] detrae metà dell'Iva calcolata nella fattura di acquisto di giugno con la liquidazione del terzo trimestre e l'altra metà con la liquidazione dell'ultimo trimestre.

La nuova norma sul versamento dell'Iva al momento dell'incasso della fattura impone all'agricoltore di registrare le fatture di acquisto e vendita e di tenere una gestione degli incassi e pagamenti seguendo le relative date

Il versamento dell'Iva al momento dell'incasso della fattura, è consentito solo alle aziende più piccole, ovvero a coloro che, nell'anno precedente, hanno realizzato un volume d'affari non superiore a 200.000 euro, oppure, nel caso di inizio dell'attività, alle aziende che prevedono di rimanere entro il citato limite. In quest'ultimo caso se si supera questo limite di volume d'affari, per le operazioni effettuate successivamente, le disposizioni in esame non vanno applicate. Le fatture già emesse seguiranno, invece, il nuovo criterio dell'Iva ad esigibilità differita, cioè da versare al momento di incasso della fattura.

È inoltre **possibile applicare questa agevolazione solamente in relazione alle cessioni di beni** (ad esempio la vendita di latte) **o prestazioni di servizi** (ad esempio le lavorazioni in conto terzi) **effettuate nei confronti di coloro che svolgono attività d'impresa, arte o professione, per operazioni poste in essere nell'ambito dell'attività, escludendo di conseguenza le vendite ai privati**. **Facciamo un esempio**: l'agricoltore che vende l'uva alla cantina sociale, può avvalersi delle nuove disposizioni, mentre chi effettua vendita diretta di frutta, a clienti privati, non può.

Possono applicare questa nuova norma sia gli agricoltori in regime speciale Iva agricolo che quelli che hanno optato per il regime normale [3]. Per poter versare l'Iva al momento dell'incasso (l'esigibilità differita può essere scelta, con opzione, in riferimento ad ogni singola operazione, ovvero per una fattura sì, per l'altra no) bisogna riportare nelle fatture che si emettono l'apposita annotazione ***«operazione con imposta ad esigibilità differita ai sensi dell'articolo 7 del Decreto legge 29 novembre 2008 n. 185 convertito dalla Legge 28 gennaio 2009 n. 2»***; questo impone anche al cliente, con regime normale Iva [3], di detrarre l'Iva stessa al momento del pagamento dalla fattura, e non con la liquidazione del periodo di emissione e registrazione. **Facciamo un esempio**: se acquisto dei prodotti, e ricevo dal venditore la fattura con l'annotazione sopra riportata, posso no detrarre l'Iva che ho pagato solo nella liquidazione del periodo nel quale faccio il pagamento, e non subito. Per individuare la data di incasso o pagamento – se non sono state effettuate in contanti – bisogna fare riferimento alle risultanze dei conti correnti (pagamenti tramite assegni, ricevute bancarie, Rid, bonifico bancario), ovvero al momento in cui avviene l'effettivo accreditamento delle somme.

Daniele Hoffer

[1] Stabilito dal Decreto legislativo n. 185/2008 (chiamato decreto anticrisi) reso applicabile con il Decreto ministeriale 26/03/2009 pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale* n. 96 del 27 aprile 2009. Inoltre, con la Circolare n. 20/E del 30 aprile 2009 l'Agenzia delle entrate ha fornito importanti spiegazioni ed ulteriori approfondimenti sulla norma.

[2] Le scadenze dei pagamenti trimestrali dell'Iva sono riportate anche nel nostro Calendario murale 2009.

[3] A tal proposito si veda l'articolo apparso sul n. 12/2008 a pag. 69.

Risposte ai lettori

CESSIONE DI UN PODERE IN AFFITTO O COMODATO E REQUISITI PER DIVENTARE COLTIVATORE DIRETTO

Vorrei sapere da voi se posso cedere alla mia compagna, in affitto o comodato, un podere di 20 ettari (coltivato a vigneto, oliveto e frutteto) perché le sia riconosciuto lo stato di coltivatore diretto e possa così esercitare il diritto a effettuare i versamenti mancanti per la pensione di vecchiaia.

Lettera firmata
Roma

Sì, è possibile cedere in affitto o in comodato a un familiare o convivente un podere, con contratto registrato.

L'affittuario o comodatario potrebbe, in tal caso, iscriversi presso l'Inps negli elenchi nominativi dei coltivatori diretti, sempre che sia in possesso dei requisiti prescritti dalla Legge n. 9 del 9-1-1963 (pubblicata sulla *Gazzetta Ufficiale* n. 28 del 31-1-1963), e precisamente:

Tra i requisiti necessari per diventare coltivatore diretto c'è quello dell'abitualità alla diretta e manuale coltivazione del fondo che deve svolgersi in modo esclusivo o prevalente

– che il lavoro occorrente per condurre l'azienda non sia inferiore a 104 giornate annue. Nel caso del lettore, considerata l'estensione di circa 20 ettari e il tipo di colture (vigneto, oliveto, frutteto), tale presupposto dovrebbe sussistere;
– che si dedichi abitualmente alla diretta e manuale coltivazione del fondo. Il requisito della abitualità si ritiene sussistente quando i soggetti si dedicano in modo esclusivo o prevalente a tale attività. Non sarebbe quindi sufficiente a integrare il requisito della abitualità impegnarsi nei lavori manuali soltanto nei fine settimana o durante le vacanze;
– che l'effettiva prestazione di lavoro del coltivatore diretto non sia inferiore a 1/3 di quella occorrente per le normali necessità del fondo. Nel caso del lettore occorre quindi stabilire se l'apporto manuale dell'affittuario (o comodatario) copra almeno 1/3 del lavoro necessario per tutte le operazioni colturali. *(Marcello De Luigi)*

UN SOCIO DI COOPERATIVA AGRICOLA PUÒ ESSERE ASSUNTO DALLA STESSA COME DIPENDENTE

Vorrei sapere se un giovane può lavorare come dipendente presso la cooperativa agricola della quale è socio.

Lettera firmata
Chieti

La risposta è affermativa. La Legge n. 142 del 3-4-2001 (pubblicata sul-

Finanziamenti e opportunità dalle Regioni

PIEMONTE

Misura: programma regionale per la manutenzione, la pulizia e il miglioramento dei castagneti da frutto (D.D. n. 343 del 29-4-2009, pubblicato nel *Bollettino Ufficiale* della Regione n. 18 del 7-5-2009).
Scadenza: 12 luglio 2009.
A chi presentare la domanda: per chiedere il finanziamento occorre presentare la domanda di aiuto utilizzando gli appositi servizi on-line del portale Sistema informativo agricolo piemontese (Siap), scegliendo tra le seguenti opzioni: a) presentazione tramite l'ufficio del Caa (Centro di assistenza agricola) che ha il fascicolo aziendale; b) presentazione in proprio della domanda utilizzando il servizio on-line disponibile sul portale Sistema Piemonte, nella pagina della sezione «Agricoltura - Premi e contributi».
Beneficiari: possono accedere a questo finanziamento: a) imprenditori agricoli singoli o associati; b) cooperative agricole; c) società di persone (per esempio società in nome collettivo, Snc) o di capitali (per esempio una società a responsabilità limitata, Srl) che svolgono attività agricola. La misura riguarda l'intero territorio regionale del Piemonte.
Spese che sono ammesse al finanziamento: sono previsti finanziamenti per i seguenti interventi di miglioramento dei castagneti da frutto: a) potatura di produzione, di ringiovanimento e di risanamento della chioma; b) realizzazione di innesti e reinnesti con varietà pregiate o locali; c) gestione dei residui colturali del castagneto finalizzata al mantenimento della sostanza organica nel suolo; d) interventi di concimazione finalizzati al miglioramento della capacità produttiva delle piante di castagno da frutto; e) sistemazione del terreno per la regimazione delle acque, il miglioramento del drenaggio e del deflusso superficiale o la sistemazione dei canali e dei fossi esistenti per l'irrigazione dei castagneti.
Tipo ed entità dell'agevolazione: l'aiuto è concesso sotto forma di contributo in conto capitale (cioè a fondo perduto) direttamente al beneficiario. Per ogni tipo di intervento è fissato un contributo forfettario unitario: per esempio, 23 euro/pianta per gli interventi di potatura di produzione, di ringiovanimento e risanamento della chioma; 100 euro/ettaro per la gestione dei residui colturali finalizzata al mantenimento della sostanza organica nel suolo.
Per informazioni: tutte le informazioni utili, compreso il bando con le informazioni operative, sono contenute alla pagina Internet: http://www.regione.piemonte.it/cgi-bin/agri/leggi/pub/bando.cgi?id=460. L'elenco e i recapiti degli uffici provinciali a cui presentare la domanda è presente alla pagina Internet: http://www.regione.pie monte.it/repository/agri/leggi/allegato_539.pdf

LAZIO

Misura: bando per la realizzazione di impianti fotovoltaici di piccola taglia al servizio di utenze private in provincia di Viterbo.
Scadenza: 30 luglio 2009.
A chi presentare la domanda: la domanda necessaria all'ottenimento del contributo, redatta in base agli allegati A e B del bando, deve essere presentata a: Provincia di Viterbo - Settore ambiente - Ufficio energia - Via Saffi, 49 - 01100 Viterbo.
Beneficiari: tutte le persone fisiche (quindi, i privati cittadini) che sono proprietarie (o hanno un diritto reale di godimento) di aree adatte all'installazione e ubicate nel territorio della provincia di Viterbo.
Spese che sono ammesse al finanziamento: installazione a terra di una struttura prefabbricata (gazebo/tettoia con copertura fotovoltaica per parcheggio auto o altro), completa di impianto fotovoltaico architettonicamente integrato. Non sono ammessi impianti fotovoltaici installati sui tetti delle abitazioni.
Tipo ed entità dell'agevolazione: dopo aver stabilito la graduatoria dei richiedenti, la Provincia di Viterbo provvederà ad individuare un partner tecnico che curerà la realizzazione degli impianti e la concessione ed erogazione del finanziamento a copertura del 100% della spesa sostenuta. A garanzia del finanziamento il richiedente provvederà ad effettuare la cessione del credito derivante dall'ammissione alle tariffe energetiche incentivanti.

la *Gazzetta Ufficiale* n. 94 del 23-4-2001), dispone infatti che il socio lavoratore di cooperativa stabilisce, con la propria adesione o successivamente alla instaurazione del rapporto associativo, un ulteriore e distinto rapporto di lavoro, in forma subordinata o autonoma, o in qualsiasi altra forma, ivi compresi i rapporti di collaborazione coordinata non occasionale, con cui contribuisce comunque al raggiungimento degli scopi sociali.

Dalla instaurazione dei predetti rapporti derivano i relativi effetti di natura fiscale e previdenziale e tutti gli altri effetti giuridici previsti dalla legge. Il trattamento economico non può essere inferiore ai minimi previsti dalla contrattazione collettiva nazionale del settore.

Ai soci lavoratori di cooperativa con rapporto di lavoro subordinato si applicano poi tutte le vigenti disposizioni in materia di sicurezza e igiene del lavoro.

Si ricorda che le cooperative che usufruiscono di attività lavorativa da parte del socio devono adottare un regolamento interno sulla tipologia dei rapporti di lavoro riguardanti i soci, da depositare entro trenta giorni dalla sua approvazione presso la Direzione provinciale del lavoro. *(Marcello De Luigi)*

Per informazioni: Provincia di Viterbo - Ufficio energia - geom. Pier Niccolò Geronzi - Tel. 0761 313288 - E-mail: pn.geronzi@provin cia.vt.it. Il bando integrale, con tutte le informazioni utili e il modulo da utilizzare per la domanda, si trova all'indirizzo Internet http://www.provincia.viterbo.it/albo/documenti/doc/563885524-8658.pdf

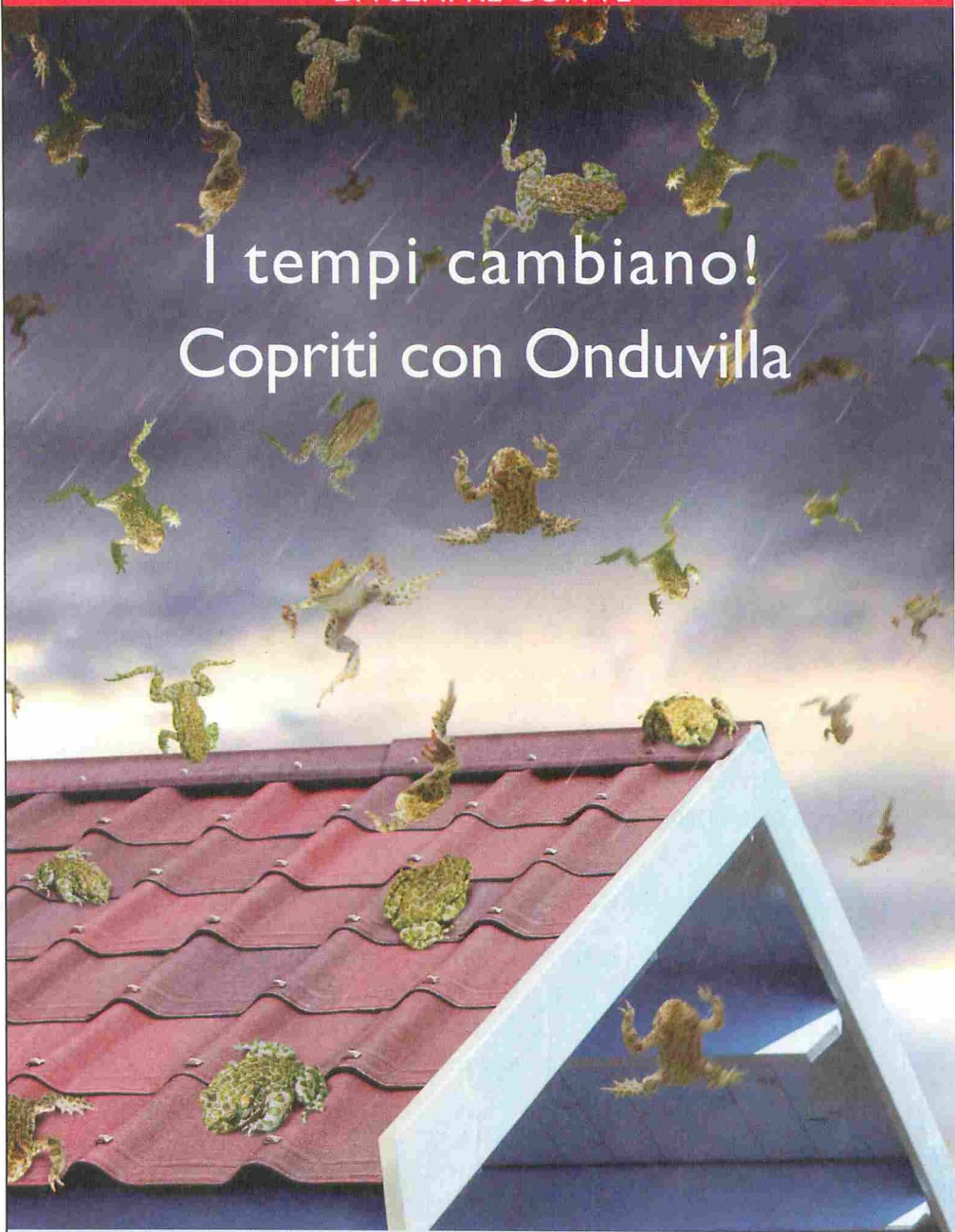
In breve

CAMPANIA

Misura: rete di monitoraggio antiafidico.

Scadenza: non esiste scadenza.

Per informazioni: sul sito Internet della Regione Campania, all'indirizzo http://www.sito.regione.campania.it/AGRICOL TURA/difesa/AFIDI/index.htm sono disponibili i comunicati fitosanitari relativi all'andamento dei voli di afidi in Campania con le relative indicazioni sugli eventuali trattamenti fitosanitari consigliati. I consigli sul controllo sono relativi sia alle colture in pieno campo che a quelle in serra, con indicazioni sul controllo chimico e su quello biologico. I comunicati sono emessi con frequenza settimanale. Dalla pagina Internet segnalata sopra è anche possibile effettuare la ricerca sul monitoraggio antiafidico per specie (afide nero delle leguminose, afide verde del pesco, ecc.) e per coltura (agrumi, pesco, patata, ecc.).

A cura di Pier Francesco Lisi

Costruisci un «formicaio» e osserva le formiche al lavoro!

Le formiche (1) sono piccoli esseri viventi molto utili all'ambiente, molto laboriosi e organizzati. Per farti un esempio, quando una formica trova del cibo, stabilisce un percorso che viene poi seguito dalle altre. Non ci credi? Te lo dimostro con un semplice esperimento. Se ti avvicini lentamente ad un formicaio e appoggi per terra un foglio bianco da disegno con sopra un po' di cibo (briciole, zucchero, un pezzo di mela o di fragola, ecc.), basta attendere che una delle formiche lo trovi e a quel punto inizieranno tutte a seguirla percorrendo lo stesso tragitto (2). Se provi a confondere le tracce di quel percorso, per impedire alle formiche di seguirlo, cospargendolo di terriccio, all'inizio noterai che le formiche si disperdono, ma subito riformeranno una nuova fila. Infatti, quando una formica trova del cibo lascia subito sul terreno una sostanza speciale che le altre compagne possono riconoscere con le antenne: anche se il cibo viene spostato, le formiche continuano a seguire la vecchia pista, finché non ne viene tracciata un'altra.

1

2

Come costruire un piccolo ambiente di osservazione. Ora, però, voglio proporti di realizzare un piccolo ambiente per poterle osservare da vicino.

Per prima cosa procurati un contenitore (che diventerà il tuo «formicaio»): a questo scopo può andar bene una bottiglia trasparente da tre litri (come quella che avevamo usato per costruire un lombricaio, vedi n. 5/2009 alle pagg. 84-85), di cui dovrai tagliare il collo (3). In alternativa, puoi usare qualsia-

3

Quanto è distante l'orizzonte?

Tutti sappiamo che la terra è rotonda e, per quanto ci si trovi in uno spazio aperto, la nostra vista si ferma all'orizzonte, cioè a quella linea lungo la quale il cielo e la terra sembrano toccarsi. E questo proprio perché la Terra... è curva.
Ma quanto è distante l'orizzonte? Per saperlo ci è di aiuto la tabella qui a fianco, ottenuta tenendo conto da che altezza, rispetto al livello del mare, guardiamo l'orizzonte.

Per esempio: se siamo in piedi sulla spiaggia e siamo alti 1 metro e mezzo, la linea dell'orizzonte che vediamo è posta a circa km 4,5. Se saliamo su uno sgabello e ci poniamo con gli occhi a 2 metri d'altezza, ecco che il nostro sguardo spazierà fino a km 5,5. Se andiamo in montagna, a 1.000 metri, la linea dell'orizzonte che vediamo (nebbia e foschia permettendo) dista km 123.
Ma ricorda che, per quanto in alto possiamo salire, non vedremo mai a più di 20.000 km, che è la misura della metà della circonferenza della Terra.

Altezza dei nostri occhi	Distanza dell'orizzonte
m 1,5	km 4,5
m 2	km 5,5
m 5	km 8,5
m 10	km 12,5
m 20	km 17,5
m 50	km 28
m 100	km 39
m 200	km 55
m 500	km 88
m 1.000	km 123
m 2.000	km 174
m 5.000	km 275
m 10.000	km 394

Maurizio Bonora

si scatola di plastica che puoi trovare negli ipermercati (l'ideale sarebbe trovarla alta 15 cm, larga 40 cm e profonda 30 cm: l'importante è che abbia almeno un lato trasparente, così potrai osservare l'interno).

Riempi il contenitore di terriccio (che puoi trovare in giardino) fino a qualche centimetro sotto il bordo e, sopra al terriccio, lascia del cibo, come briciole di pane, zucchero, mosche, insetti morti **(4)**. Il terriccio deve rimanere leggermente umido, quindi devi ricordarti di versare un po' d'acqua (basta una tazza da tè) ogni giorno: in questo modo rimane più compatto e le formiche possono trovare da bere.

4

Ora metti le formiche: le trovi in giardino e nei prati. È necessario inserirne molte perché vi sia la certezza che diverse di esse si dedichino all'attività di scavo delle gallerie.

Come coperchio utilizza un'ampia rete a maglia fine come quella usata per coprire e proteggere gli ortaggi nell'orto **(5)**: ti permetterà di far respirare le formiche e di non farle uscire.

5

Non ti resta che collocare il «formicaio» all'ombra e coprirlo con un telo scuro; in una quindicina di giorni le formiche creeranno le loro gallerie, che potrai osservare, man mano che vengono scavate, sollevando lateralmente il telo scuro per il tempo necessario all'osservazione **(6)**.

6

Laura Brisotto

L'intervista «impossibile» a un cane

Cari amici, oggi ho deciso di intervistare un cane: è il migliore amico dell'uomo, eppure ci sono tante cose di lui che non so!

Ciao. Quanti anni puoi vivere e quanto pesi?

Tutto dipende dalla mia taglia: se sono minuscolo (come ad esempio, il Chihuahua), peso pochissimo (anche solo 1 chilo) e posso vivere anche fino a 20 anni; se sono di razza gigante (come ad esempio, il San Bernardo), peso anche più di un uomo (fino a 80 kg!), ma raramente vivo più di 10-12 anni.

Come fai a riconoscere il tuo padrone?

Dalla voce, dall'aspetto, ma soprattutto dal suo odore: sai che noi cani siamo campioni di fiuto?

È vero che se ti perdi sei in grado di ritrovare la strada di casa?

Molte volte sì, proprio grazie alle straordinarie capacità del nostro naso, che ci permettono di rintracciare la via di casa.

Perché scodinzoli?

Agitare la coda per me vuol dire comunicare: se scodinzolo, significa che ho voglia di giocare o che sono contento di vedere i miei amici, a 2 o a 4 zampe; insomma, uso la coda principalmente per salutare.

Come mai litighi sempre con i gatti?

Perché i gatti non gradiscono il modo un po' turbolento che ho di giocare con loro, ma soprattutto perché abbiamo linguaggi completamente diversi e non riusciamo proprio a comunicare.

Ti basta il tuo pelo per scaldarti? E poi, ti piace che il tuo padrone ti metta addosso dei vestiti?

Ti sarai accorta che noi cani possiamo avere molti tipi differenti di pelo: corto, cortissimo, lungo, medio, liscio, ricciolino, ecc. Patisco il freddo solo se ho il pelo davvero cortissimo, ma comunque i cappottini non mi piacciono granché, mi fanno sentire impacciato.

Ti piace giocare con i bambini?

Sì certo, purché non esagerino nello strapazzarmi!

È vero che senti l'arrivo di un terremoto?

Beh, mi accorgo prima di voi che c'è qualcosa che non va sottoterra perché con il mio udito supersviluppato sento brontolare la terra in profondità ancor prima che tremi.

Marta

«EDIZIONI L'INFORMATORE AGRARIO SpA» - Sede Sociale: Verona - Via Bencivenga Biondani, 16 - Cod. Fisc. 00230010233
Pubblicazione del bilancio ai sensi della legge 23-12-1996 n. 650 e successive modifiche

BILANCIO AL 31-12-2008

STATO PATRIMONIALE

ATTIVITÀ	31.12.2008	31.12.2007
A) Crediti v/Soci per versamenti ancora dovuti	0	0
B) Immobilizzazioni:		
I-- Immobilizz. immateriali:	0	0
1) Costi di impianto e di ampliam.	0	0
2) Costi di ricerca, sviluppo e di pubblicità	0	0
3) Diritti di brevetto industriali e diritti di utilizzazione delle opere d'ingegno	37.639	52.965
4) Concessioni, licenze, marchi e diritti simili	9.000	12.468
5) Avviamento	0	0
6) Immobilizzazioni in corso e acconti	0	0
7) Altre	10.867	0
Totale I	57.506	65.433
II-- Immobilizzazioni materiali:		
1) Terreni e fabbricati	4.728.000	1.191.138
2) Impianti e macchinari	64.804	78.593
3) Attrezzature ind.li e commerciali	665	1.531
4) Altri beni	230.753	243.274
5) Immobilizz. in corso e acconti	0	0
Totale II	5.024.222	1.514.536
III - Immobilizzazioni finanziarie:		
1) Partecipazioni in:		
a) imprese controllate	0	0
b) imprese collegate	0	0
c) altre imprese	0	0
2) Crediti:		
a) verso imprese controllate	0	0
b) verso imprese collegate	0	0
c) verso controllanti	0	0
d) verso altri	3.274	1.874
3) Altri titoli	0	0
4) Azioni proprie	0	0
Totale III	3.274	1.874
Totale immobilizzazioni B)	5.085.002	1.581.843
C) Attivo circolante:		
I - Rimanenze:		
1) Materie prime, sussidiarie e di consumo	50.573	47.796
2) Prodotti in corso di lavoraz. e semilavorati	0	0
3) Lavori in corso su ordinazione	0	0
4) Prodotti finiti e merci	165.319	154.558
5) Acconti	0	0
Totale I	215.892	202.354
II - Crediti		
1) Verso clienti:	1.959.839	1.912.888
di cui esigibili oltre l'esercizio successivo	0	0
2) Verso imprese controllate	0	0
di cui esigibili oltre l'esercizio successivo	0	0
3) Verso imprese collegate	0	0
di cui esigibili oltre l'esercizio successivo	0	0
4) Verso controllanti per forn.	0	0
di cui esigibili oltre l'esercizio successivo	0	0
4bis) Crediti tributari	115.708	42.418
di cui esigibili oltre l'esercizio successivo	0	0
4ter) Imposte anticipate	88.182	76.498
di cui esigibili oltre l'esercizio successivo	0	0
5) Verso altri:	170.920	175.561
di cui esigibili oltre l'eserc. successivo	6.476	6.476
Totale II	2.334.649	2.207.365
III - Attività finanz. che non costituiscono immobilizz.:		
1) Partecipazioni in imprese controllate	0	0
2) Partecipazioni in imprese collegate	0	0
3) Partecipazioni in imprese controllanti	0	0
4) Altre partecipazioni	0	0
5) Azioni proprie	0	0
6) Altri titoli	3.054.887	2.880.621
Totale III	3.054.887	2.880.621
IV - Disponibilità liquide:		
1) Depositi bancari e postali	1.216.685	1.316.945
2) Assegni	0	0
3) Cassa	1.075.00	924
Totale IV	1.217.760	1.317.869
Totale attivo circolante (C)	6.823.788	6.608.209
D) RATEI E RISCONTI ATTIVI	39.193	31.741
Totale ratei e risconti (D)	39.196	31.741
TOTALE ATTIVO (A+B+C+D)	11.947.383	8.221.793

PASSIVITÀ		
A) Patrimonio netto:		
I - Capitale sociale	510.000	510.000
II - Riserva da sopraprezzo delle azioni	0	0
III - Riserve di rivalutazione	3.508.876	0
IV - Riserva legale	95.106	80.424
V - Ris. per azioni proprie in portafoglio	0	0
VI - Riserve statutarie	0	0
VII - Altre riserve, distint. indicate:	872.885	950.942
- avanzo di fusione	291.373	291.373
- riserva disponibile	581.512	659.569
VIII - Utili (perdite) portati a nuovo	0	0
IX - Utile (perdita) dell'esercizio	334.561	293.625
Totale patrimonio netto (A)	5.321.428	1.834.991
B) Fondi per rischi ed oneri:		
1) Per trattamento di quiescenza e obblighi simili	141.072	127.749
2) Per imposte, anche differite	0	0
3) Altri	0	0
Totale fondi per rischi e oneri (B)	141.072	127.749
C) Trattamento fine rapporto	945.730	955.904
D) Debiti		
1) Obbligazioni	0	0
2) Obbligazioni convertibili	0	0
3) Debiti verso soci:	0	0
4) Debiti verso banche:	0	0
5) Debiti verso altri finanziatori	0	0
6) Acconti	1.411.436	1.393.165
di cui esigibili oltre l'eserc. successivo	109.578	86.952
7) Debiti verso fornitori:	1.751.984	1.771.065
di cui esigibili oltre l'eserc. successivo	0	0
8) Debiti rappresentati da titoli di credito	0	0
9) Debiti verso imprese control.	0	0
10) Debiti verso imprese colleg.	0	0
11) Debiti verso controllanti	0	0
12) Debiti tributari	263.582	253.210
di cui esigibili oltre l'eserc. successivo	0	225
13) Debito verso istituti Previd.	261.197	234.317
di cui esigibili oltre l'eserc. successivo	0	0
14) Altri debiti	421.791	348.848
di cui esigibili oltre l'esercizio success.	0	4.600
Totale debiti (D)	4.109.990	4.000.605
E) Ratei e risconti	1.429.163	1.302.544
Totale ratei e riscontri (E)	1.429.163	1.302.544
Totale passivo (A+B+C+D+E)	11.947.383	8.221.793
CONTO D'ORDINE:		
Fidejussioni prestate da terzi	42.214	20.058
Beni di terzi in conto deposito	49.589	31.783

CONTO ECONOMICO		
A) Valore della produzione:		
1) Ricavi delle vend. e delle prestaz.	10.562.254	10.169.455
2) Variaz. delle rimanen. di prod. in corso di lavoraz. semilav. e finiti	10.761	-108.830
3) Variaz. dei lavori in corso su ordinazione	0	0
4) Incrementi di immobilizz. per lavori interni	0	0
5) Altri ricavi e proventi	107.701	151.188
Totale (A)	10.680.716	10.211.813
B) Costi della produzione:		
6) Mat. prime, sussid., di cons.	1.323.713	1.184.673
7) Per servizi	4.723.969	4.518.831
8) Per godimento di beni di terzi	474.223	452.093
9) Per il personale:		
a) salari e stipendi	2.350.497	2.165.197
b) oneri sociali	676.647	632.628
c) trattam. di fine rapp.	172.422	171.996
d) trattam. di quiescenza e simili	0	0
e) altri costi	0	32.082
10) Ammortamenti e svalutazioni:		
a) amm.to delle immobil. immateriali	39.686	40.213
b) amm.to delle immobil. materiali	167.358	171.383
c) altre svalutaz. delle immobiliz.	0	0
d) svalutaz. dei crediti compresi nell'attivo circolante e delle disponibilità liquide	50.000	20.000
11) Variazioni delle rimanenze di materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	–2.777	157.012
12) Accantonamento per rischi	0	0
13) Altri accantonamenti	0	0
14) Oneri diversi di gestione	69.561	74.049
Totale B)	10.045.299	9.620.157
Differenza tra valore e costi della produzione (A - B)	635.417	591.656
C) Proventi ed oneri finanziari:		
15) Proventi da partecipazioni	0	0
16) Altri proventi finanziari:		
a) da crediti iscritti nelle immobilizz.	0	0
b) da titoli iscritti nelle immobilizz.	0	0
c) da titoli iscritti nell'attivo circol.	147.586	113.786
d) da proventi diversi dai preced.	28.508	27.622
17) Interessi e altri oneri finanz.	16.969	8.490
17bis) Utili e perdite su cambi	-4.831	-6.532
Totale (15+16 -17) (±17 bis)	154.294	126.383
D) Rettifiche di valore di attività finanziarie:		
18) Rivalutazioni:		
a) di partecipazioni	0	0
b) di immobilizz. finanziarie	0	0
c) di titoli iscritti all'att. circolante	11.296	6.832
19) Svalutazioni:		
a) di partecipazioni	0	0
b) di immobilizz. finanzanziarie	0	0
c) di titoli iscritti nell'att. circolante	169.874	37.378
Totale delle rettifiche (18-19)	-158.578	-30.546
E) Proventi ed oneri straordinari:		
20) Proventi con separate indicazioni delle plusvalenze da alienazione	28.714	6.642
21) Oneri, con separata indicazione delle minusvalenze da alienazione e delle imposte relative ad esercizi precedenti	8.526	7.593
Oneri da alienazione immobliz.	0	0
Totale delle partite straordinarie	20.188	-951
Risultato prima delle imposte	651.321	686.545
22) Imposte sul reddito esercizio	316.760	392.920
di cui imposte correnti	328.444	426.089
di cui imposte differite	0	-12.161
di cui imposte anticipate	-11.684	-21.008
Utile (perdita) dell'esercizio	334.561	293.625

Le risultanze del presente bilancio corrispondono ai saldi delle scritture contabili tenute in ottemperanza alle norme vigenti.
(Rizzotti Elena)

EDIZIONI L'INFORMATORE AGRARIO SpA

Prospetto di dettaglio delle voci del bilancio di esercizio al 31.12.2008

RICAVI DELLE VENDITE E DELLE PRESTAZIONI:

Ricavi della vendita di copie .... **€ 4.881.678**

– di cui per abbonamenti .... € 4.852.834

Ricavi della vendita di spazi pubblicitari .... **€ 5.257.317**

Ricavi da altre attività .... **€ 423.259**

FIERE E MANIFESTAZIONI

Gli abbonati che trovano motivi di insoddisfazione nei servizi «Carta Verde» sono pregati di darne comunicazione scritta a: Edizioni L'Informatore Agrario - Servizio Carta Verde - C.P. 443 - 37100 Verona.

I DATI QUI RIPORTATI DI OGNI SINGOLA MANIFESTAZIONE SONO AGGIORNATI AL 9-6-2009

PIEMONTE

❑ VERBANIA PALLANZA (VERBANIA) - Cactus folies

Dal 17 al 19 luglio si svolge a Verbania Pallanza (Verbania) la 7ª edizione di «Cactus folies», Mostra mercato di piante succulente rare e da collezione.

La mostra ha come tema le Cactacee e le altre succulente del Messico e comprende l'esposizione di circa 40 esemplari di particolare pregio, rarità e bellezza provenienti da collezioni private. Nel corso della manifestazione è possibile incontrare esperti del settore per consigli sulla coltivazione, la cura e la corretta identificazione delle piante. Vi è inoltre una mostra-concorso di fotografie a tema... spinoso.

Superficie espositiva: la manifestazione si svolge presso Villa Giulia a Verbania Pallanza, in Via Vittorio Veneto.

Orario di apertura al pubblico: venerdì 17 dalle ore 14 alle 20; sabato 18 dalle ore 9 alle 20 e domenica 19 dalle ore 9 alle 17, orario continuato.

Ingresso: gratuito.

Come arrivare in auto: autostrada A26 con uscita a Gravellona Toce per Verbania, a circa 6 km dalla manifestazione; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it

Parcheggio: vi sono alcuni parcheggi situati nelle vicinanze di Villa Giulia, sia gratuiti che a pagamento (euro 1,00 all'ora).

Per informazioni: Ufficio Turismo di Verbania - Tel. 0323 503249 - Fax 0323 507722.

Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali, internet: www.verbania-turismo.it

LOMBARDIA

❑ SANT'OMOBONO TERME (BERGAMO) - Naturambientexpo

Sabato 11 e domenica 12 luglio si svolge a Sant'Omobono Terme (Bergamo) in Valle Imagna la 3ª edizione di «Naturambientexpo». I visitatori vi possono trovare diverse varietà di animali: cavalli, bovini, capre, cavie peruviane, conigli, colombi, volatili ornamentali; e anche prodotti biologici per l'agricoltura e la zootecnia, piante aromatiche, prodotti tipici e artigianato locale, un laghetto di pesca con esposizione di specie ittiche autoctone.

Sono previsti inoltre convegni sulle norme sanitarie riguardanti l'allevamento e la detenzione degli animali domestici, dimostrazioni pratiche di caseificazione, educazione cinofila, laboratori didattici per bambini relativi al mondo agricolo, battesimo della sella.

Superficie espositiva: 20.000 m².

Orario continuato di apertura al pubblico: sabato 11 dalle ore 10 alle 23 e domenica 12 dalle ore 10 alle 22.

Ingresso: gratuito.

Come arrivare in auto: autostrada A4 con uscita a Dalmine, a circa 25 km dalla manifestazione, oppure con uscita a Bergamo a circa 30 km dalla manifestazione; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it

Parcheggio: per circa 650 posti auto, gratuito, adiacente agli impianti sportivi di Selino Basso (a circa 100 metri dalla manifestazione).

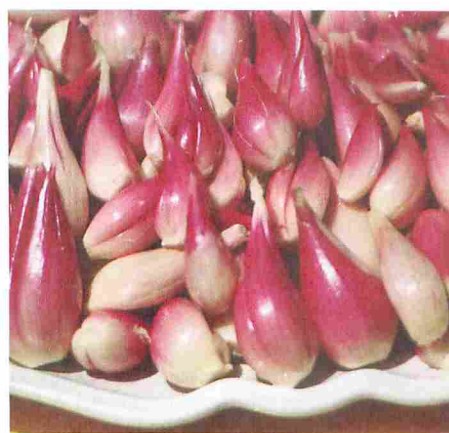
Per informazioni: Comune di Sant'Omobono Terme - Tel. 035 851113 (interno 2) - Assessore al turismo - Cell. 347 3699394.

Internet: www.santomobonoterme.it

Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.turismo.bergamo.it

EMILIA-ROMAGNA

❑ RIOLO TERME (RAVENNA) - Fiera dello scalogno di Romagna

Dal 16 al 19 luglio si svolge a Riolo Terme (Ravenna) la 17ª edizione della «Fiera dello scalogno di Romagna». Lo scalogno (*Allium ascalonicum*) – che non è aglio né cipolla – è un piccolo bulbo che appartiene sempre alla famiglia delle Liliacee. Di colore bianco violaceo, è avvolto da una pellicola esterna di diverso colore, dal ramato al rossastro. Molteplici sono gli usi dello scalogno di Romagna in cucina, essendo capace di donare ai cibi un sapore che ne esalta il gusto. Lo scalogno di Romagna ha ottenuto nel 1997 il riconoscimento Igp (Indicazione geografica protetta).

I visitatori possono trovare la mostra mercato dello scalogno, nelle vie centrali del paese, dove, per tutte e quattro le giornate, sono presenti i produttori di questa prelibatezza, mentre, in piazza I° Maggio, viene allestito uno stand gastronomico tutto dedicato al

Dal 16 al 19 luglio si svolge a Riolo Terme (Ravenna) la 17ª edizione della «Fiera dello scalogno di Romagna»

Appuntamenti con la trebbiatura

Festa della trebbiatura. Sabato 4 e domenica 5 luglio *si svolge, presso l'antica Masseria denominata «Papaperta» di* **Putignano (Bari)**, *S.S. 172 dei Trulli, situata in una delle zone più caratteristiche della Murgia, la 8ª edizione della «Festa della trebbiatura». L'obiettivo della manifestazione è quello di rievocare le operazioni di mietitura sia manuali – eseguite con un'unità di lavoro chiamata «Paranza», composta da quattro uomini e una donna – che con mezzi trainati dal cavallo e le successive operazioni di trebbiatura eseguita con l'aiuto di un trattore «Landini a testa calda» e di una vecchia trebbia, il tutto secondo una rigorosa ricostruzione dell'epoca.*

Il pubblico alla manifestazione può trovare, anche, una mostra di attrezzature agricole d'epoca e moderne; una mostra di biciclette d'epoca attrezzate ed utilizzate per i vari mestieri; una mostra di attrezzature apistiche con dimostrazioni di estrazione del miele; un'esposizione di prodotti della molitura di cereali diversi con esposizione di molini in pietra; lavorazione del vimini (cestaio) e del ferro per la produzione di utensili utilizzati in agricoltura e molto altro ancora.

Per informazioni, telefonare citando Vita in Campagna, *al sig. Vincenzo Trisolini - Cell. 340 3230090.*

Trebbiatura sotto le mura. Domenica 19 luglio *si svolge a* **Buonconvento (Siena)**, *nel centro storico (Piazzale Garibaldi, situato di fronte alle trecentesche mura buonconventine), la manifestazione «Trebbiatura sotto le mura». Trattasi della rievocazione storico-culturale della trebbiatura dei contadini degli anni '30-'40 del secolo scorso: una riproduzione dell'avvenimento con i costumi dell'epoca, con il recupero delle macchine agricole tradizionali e con la riproposta di alcuni mestieri ormai scomparsi, quali la filatura della canapa, la realizzazione delle funi, degli zoccoli, dei cesti in vimini. La rievocazione termina con un momento di incontro enogastronomico lungo le mura con i prodotti tipici della cucina contadina locale.*

Per informazioni telefonare, citando Vita in Campagna, *allo 0577 809075 - Fax 0577 807181 - Internet:* www.turismobuonconvento.it

piccolo bulbo, con ricchi menù a tema; si possono gustare: fiori di cipolline e salsa di scalogno, tagliolini allo scalogno, polenta al ragù di scalogno, ecc.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge nel centro storico (Viale Mazzini, Corso Matteotti, Parco Pertini, Piazza I° Maggio).
Orario di apertura al pubblico: giovedì, venerdì e sabato dalle ore 18 alle 23; domenica dalle ore 10 alle 23, orario continuato.
Ingresso: gratuito.
Come arrivare in auto: autostrada A14, con uscita a Imola (venendo da Bologna) oppure a Faenza (venendo da Ancona e Ravenna). Si prosegue poi, in entrambi i casi, per 8 km verso Castel Bolognese, lungo la via Emilia. Si imbocca, successivamente, la statale 306 e a circa 7 km si trova Riolo Terme; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: è possibile parcheggiare, gratuitamente, lungo le vie di accesso alla manifestazione.
Per informazioni: Terre di Faenza - Tel. 0546 71044 - Fax 0546 71932.
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali, internet: www.terredifaenza.it

❑ JOLANDA DI SAVOIA (FERRARA) - Le giornate del riso

«Le giornate del riso», evento giunto alla 14ª edizione, è legato alla valorizzazione del riso del Delta del Po e del territorio in cui viene coltivato. Durante le due giornate **del 29 e 30 agosto** vi è a Jolanda di Savoia (Ferrara) una importante esposizione standistica con un ricco mercatino di artigianato locale e prodotti tipici. I visitatori possono acquistare e degustare tutte le varietà di riso coltivate nel Delta e tutti i cibi realizzati con questo importante prodotto: biscotti di farina di riso, farina di riso per polenta, farina di riso per dolci, riso integrale, ecc.
Durante la manifestazione è inoltre possibile visitare le risaie in carrozza.
Superficie espositiva: circa 1.000 m^2.
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 10 alle 24.
Ingresso: gratuito.
Come arrivare in auto: autostrada A13 con uscita a Ferrara Sud, a circa 35 km dalla manifestazione; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: è possibile parcheggiare, gratuitamente, lungo le vie di accesso alla manifestazione.
Per informazioni: Relazioni cosmiche - Cell. 333 3328414 (attivo solo durante la manifestazione).
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.ferraraterraeacqua.it

Dal 7 al 16 agosto si svolge la 21ª edizione di «Festambiente», presso il Parco Naturale della Maremma a Rispescia (Grosseto)

TOSCANA

❑ RISPESCIA (GROSSETO) - Festambiente

Dal 7 al 16 agosto si rinnova l'appuntamento di «Festambiente», Festival di Legambiente, presso il Parco Naturale della Maremma a Rispescia (Grosseto), giunto quest'anno alla 21ª edizione: dieci giorni all'insegna dell'ecologia, del mangiar sano, della natura incontaminata, in uno scorcio di rara bellezza alle porte del Parco della Maremma.
I temi principali di questa edizione sono i cambiamenti climatici e la «febbre» del pianeta, ma soprattutto come fare per risparmiare energia e acqua, diminuendo le emissioni di anidride carbonica (CO_2) e promuovendo stili di vita sostenibili attraverso fonti rinnovabili e risparmio energetico, ma anche con la produzione e il consumo di prodotti legati alla tradizione e alla cultura del territorio. Ampio spazio viene dato alla proposta di ricette e piatti della tradizione locale, che vanta mille varietà e declinazioni di gusto e sapori abbinati a vini locali di qualità: un viaggio nel gusto che mira alla salute, valorizzando i sistemi di produzione rispettosi dell'ambiente e della salute dell'uomo, oltre a promuovere la conoscenza dei prodotti a denominazione di origine controllata (Dop «Denominazione di origine protetta» e Igp «Indicazione geografica protetta»).
Superficie espositiva: 20.000 m^2.
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 17,30 all'1 di notte.
Ingresso: euro 7,00 fino alle ore 20 e euro 10,00 per chi entra dopo le ore 20; **ingresso gratuito, entro le ore 20, per gli abbonati che presentano il coupon inserito nella guida «Servizi e vantaggi - Carta Verde 2009» allegata al n. 2/2009.**
Come arrivare in auto: S.S. 1 Aurelia con uscita a Rispescia, a circa 1 km dalla manifestazione; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: in occasione della manifestazione è stato realizzato un parcheggio, per 1.500 posti auto, gratuito, che si trova all'entrata della manifestazione.
Per informazioni: Festambiente - Tel. 0564 48771 - Fax 0564 487740.
Internet: www.festambiente.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.lamaremma.info

Altri appuntamenti per l'estate

Film Festival sulla montagna. *Il Parco della Lessinia (Verona), il Curatorium Cimbricum Veronense, il Comune di Bosco Chiesanuova e la Provincia di Verona organizzano,* **dal 22 al 30 agosto** *a* ***Bosco Chiesanuova (Verona)****, la 15ª edizione di «Film Festival della Lessinia». Lo scopo della rassegna è quello di divulgare, attraverso dei filmati, il patrimonio culturale, storico e umano della montagna, con particolare attenzione alla vita dell'uomo e alla salvaguardia ambientale. Anche quest'anno è indetto un concorso dal titolo «Vita, storia e tradizioni in Montagna».*
Le proiezioni hanno luogo presso il Teatro Vittoria, in Piazza Marconi a Bosco Chiesanuova, tutte le sere a partire dalle ore 21. L'ingresso costa euro 5,00.
Per informazioni telefonare, citando Vita in Campagna, *a: Parco della Lessinia (Verona) «Film Festival della Lessinia» - Tel. 045 6799215 - Fax 045 6780677 - Internet:* www.filmfestivallessinia.it

Museo vecchio mulino - Antichi mestieri. *Il museo «Vecchio Mulino e Antichi Mestieri» di* ***Cavriana (Mantova)*** *è una raccolta privata di attrezzi, strumenti e utensili nata dalla passione per le cose di una volta e dalla pazienza nel raccoglierle e conservarle, del suo ideatore, l'ex mugnaio Dario Darra. Gli oggetti in esposizione risalgono ad un periodo compreso tra il 1800 e il 1960 e sono raggruppati secondo le diverse attività alle quali erano destinati. Nel primo locale troneggia il mulino a pietra, formato da due coppie di palmenti di pietra francese, azionato da un motore elettrico; accanto al mulino sono esposti vari accessori: martelline, setacci, sessole, una rara cinghia in cuoio e un crivello in pelle forata usato per separare la veccia dal frumento.*
Più avanti troviamo l'angolo della cucina, della cantina-dispensa, della camera da letto, l'angolo dedicato al mondo agricolo, gli attrezzi da falegname, muratore, meccanico di biciclette, calzolaio, legnaiolo, barbiere e parrucchiera, gli attrezzi del cavatorba, e molto altro ancora. Per una migliore comprensione del funzionamento dei vari oggetti sono anche esposte delle stampe che descrivono gli ambienti, gli utensili ed il modo di vivere di chi li utilizzava.

Orario di apertura al pubblico: *dal lunedì al sabato occorre telefonare al numero sotto riportato, mentre alla domenica il museo è aperto dalle ore 9 alle 12 e dalle ore 14 alle 17.* ***Ingresso:*** *offerta libera.*
Per informazioni telefonare, citando Vita in Campagna, *allo 0376 82259.*

LAZIO

❑ POGGIO MOIANO (RIETI) - Cavallandia

Sabato 1 e domenica 2 agosto si svolge in località Miano di Poggio Moiano (Rieti) la 6ª edizione di «Cavallandia», Festa del cavallo. Punti centrali di questa manifestazione, oltre all'equitazione, sono la valorizzazione dell'ambiente, la promozione del territorio ed il rispetto della natura. All'interno della festa sono organizzati dei punti d'informazione, una fattoria didattica, una mostra di rapaci, un laboratorio artistico, con giochi educativo-formativi per i bambini al fine di sensibilizzare adulti e bambini alle problematiche inerenti la tutela dell'ambiente e il vivere sano. Numerosi sono gli spettacoli equestri con artisti provenienti da varie regioni italiane.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge in località Miano di Poggio Moiano (Rieti), presso l'area Cavalieri di S. Martino.
Orario continuato di apertura al pubblico: dalle ore 9 alle 24.
Ingresso: gratuito.
Come arrivare in auto: autostrada A1 con uscita a Fiano Romano, a circa 30 km dalla manifestazione; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: per 300 posti auto, gratuito, situato vicino alla manifestazione; per 700 posti auto, gratuito, situato presso il campo sportivo di Poggio Moiano, a circa 3 km dalla manifestazione, a cui è collegato tutti i giorni, gratuitamente, da un servizio di bus-navetta (andata e ritorno).
Per informazioni: sig. Desideri Gianni - Cell. 349 0920236.
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.apt.rieti.it

ABRUZZO

❑ GIULIANOVA (TERAMO) - Tesori di Fattoria - Festa dell'agricoltura

La Confederazione italiana agricoltori (Cia) della Provincia di Teramo organizza **dal 24 al 26 luglio** la 8ª edizione di «Tesori di Fattoria - Festa dell'agricoltura». Lo scopo della manifestazione è quello di promuovere e valorizzare i prodotti tipici locali e nazionali. Il programma prevede: mostra mercato e degustazione dei prodotti tipici; laboratori del gusto (olio, vino e formaggio); dimostrazione del percorso «Scuola in Fattoria»; area enogastronomica per gustare tutta la bontà dei piatti tipici abruzzesi.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge nel centro storico di Giulianova (Teramo).
Orario di apertura al pubblico: dalle ore 19 alle 24.
Ingresso: gratuito.
Come arrivare in auto: autostrada A14 con uscita a Teramo-Giulianova-Mosciano Sant' Angelo, a circa 5 km dalla manifestazione; per altre vie di percorrenza consultare il sito internet www.viamichelin.it
Parcheggio: è possibile parcheggiare, gratuitamente, lungo le vie di accesso alla manifestazione.
Per informazioni: Confederazione italiana agricoltori (Cia) - Tel. 0861 245432 - Cell. 329 2603492 - Fax 0861 253793.
Internet: www.tesoridifattoria.it
Alloggio, luoghi da visitare e prodotti tipici locali: www.abruzzoturismo.it

Sabato 29 e domenica 30 agosto si svolge, a Detmold (Germania), «Pferde Stark», esposizione di attrezzature agricole a trazione animale

FIERE ALL'ESTERO

❑ DETMOLD (GERMANIA) - Pferde Stark

Sabato 29 e domenica 30 agosto si svolge la manifestazione, a cadenza biennale, «Pferde Stark», esposizione di ogni tipo di attrezzatura agricola a trazione animale.
Il pubblico, nelle due giornate, può vedere: più di 100 cavalli da tiro al lavoro; le più moderne macchine per la trazione animale; lavori forestali con cavalli; gare di abilità con tronchi a tiro singolo e pariglia; gara di aratura; prove con tiro a due e a quattro cavalli; spettacoli con cavalli.
Superficie espositiva: la manifestazione si svolge all'interno del museo etnografico «Westfälisches Freilichtmuseum», a Detmold (Germania).
Ingresso: a pagamento.
Per informazioni, internet: www.pferdestark.de

CONCORSO

Chi semina raccoglie

Domenica 9 agosto, *dalle ore 16, a* ***Oggebbio-Gonte (Verbania)****, nel giardino di Piazzale Italia, è allestita un'esposizione/degustazione di prodotti dell'orto e la premiazione del 1° concorso «Chi semina raccoglie: orto tradizionale». Il concorso organizzato dal Comune di Oggebbio (Verbania) in collaborazione, tra gli altri, con* Vita in Campagna *ha lo scopo di valorizzare la tradizione dell' «orto di famiglia» nel territorio dell'Alto Verbano.*
Per informazioni telefonare, citando Vita in Campagna, *allo 0323* 401177 - *Internet:* www.cmaltoverbano.it

PUBBLICAZIONI CONSIGLIATE

Orchidee

Orchidee - Conoscere, riconoscere e coltivare le varietà più importanti del mondo di Vito Viganò, edito da De Agostini Editore - Via Montefeltro, 6/A - 20156 Milano - Tel. 02 380861 - Fax 02 38086324; 2008; formato cm 15x24; pagine 240 illustrate con 488 fotografie a colori; euro 18,90.

È un bel libro denso di notizie e belle fotografie che immagino saranno «divorate» dagli orchidofili italiani. Si compone di un'introduzione generale al mondo delle orchidee e da una parte centrale, la più consistente, costituita dalle schede dei generi più diffusi, affiancati da una «carta d'identità» che riassume caratteristiche ed esigenze di ogni genere ed infine da una breve descrizione delle orchidee mediterranee.

Geniale l'idea di colorare la «carta d'identità» in funzione della facilità o difficoltà di coltivazione.

È un ottimo libro per chi vuole avvicinarsi al meraviglioso mondo delle orchidee. *(G.P.)*

Ultimi arrivi in redazione

➥ ***Medicina veterinaria non convenzionale - Curare gli animali con le «altre» medicine: quali sono e come trovarle*** di Paolo Pignattelli, edito da Il Sole 24 Ore Edagricole - Via Goito, 13 - 40126 Bologna - Tel. 051 65751 - Fax 051 6575800; 2007. La pubblicazione consta di 200 pagine illustrate con 19 tabelle e 38 figure in bianco e nero; euro 19,90.

CORSI

Giardino, terrazzo e piante d'appartamento

La Scuola Agraria del Parco di *Monza (Milano)* organizza, presso la propria sede, cinque lezioni **dal 27 al 31 luglio**, dedicate a tutti coloro che vogliono approfondire la conoscenza delle piante da giardino, terrazzo e piante d'appartamento. Il costo del corso è di euro 130,00.
Gli abbonati di Vita in Campagna in possesso della «Carta Verde» hanno diritto a uno sconto del 10% sul costo del corso (cioè euro 117,00 anziché euro 130,00).

Per ulteriori informazioni e per le iscrizioni telefonare, citando *Vita in Campagna*, allo 039 2302979 oppure consultare il sito internet www.monzaflora.it

ANNUNCI ECONOMICI

Gli abbonati possono disporre di un annuncio gratuito all'anno di circa 25 parole utilizzando il coupon riportato nello «Speciale Servizi» allegato al n. 2/2009 (scrivere il testo a macchina o in stampatello). Annunci successivi sono a pagamento; si prega di utilizzare il modulo pubblicato a pag. 76 del n. 2/2009. Per ulteriori informazioni telefonare allo 045 8057511. La scelta degli annunci da pubblicare è a discrezione dell'editore.

AGRITURISMO E VACANZE

AFFITTO periodo estivo appartamenti da 5 posti letto, immersi nel verde, distanti dal mare circa 2.000 m, posto auto e veranda. Tel. 0884 706736, Vieste (Foggia), Gargano.

AGRITURISMO sulle colline di Firenze in Toscana, alloggi in struttura antica, 30 euro a notte per persona. Sconto 5% agli abbonati che presentano la «Carta Verde». Promozione per prenotazione minima di 6 notti. Telefono 055 8309812 - Cellulare 393 6236478 - www.poderepalazzuolo.it

B&B nella «Valle del biologico» a Maissana (La Spezia)- Cell. 338 4419345 - www.bblemeridiane.it

B&B Villa del sole. Un angolo di quiete immerso nella natura a 1,5 km da piazza degli scacchi di Marostica, a 9 km da Bassano (Vicenza). Cell. 349 3561747 - www.villadelsole.net

CAPO Rizzuto, Calabria Jonica. Affitto alloggetti , 4 posti, sul mare e spiaggia: giugno 800 euro, luglio 1.400 euro, agosto 2.000 euro, settembre 800 euro. Tel. 011 933439 - Cell. 388 7986275 - http://blog.libero.it/lorisetti

GARGANO, S. Menaio (Foggia). Villa in pineta con giardino, a 400 metri dal mare, 6 posti letto, posto auto, fittasi da giugno a settembre. Cell. 320 5710719 - 338 7462912.

RIVIERA Adriatica Marche, mare metri 50, proponiamo vacanze per amanti natura. Richiedere, per spedizione gratuita, depliant e listino a: Villaggio Tibiceco - Via Adriatica - 63016 Pedaso (Ascoli Piceno) - Telefono 0734 932893 - Telefono e fax 0734 931342 - info@tibiceco.it - www.tibiceco.it

SICILIA, affittasi villette in azienda agricola tra l'Etna e Taormina, terrazze panoramiche. Cell. 333 3163701 - casavacanze-etna-mare.it

SUTRI (alto Lazio, Viterbo). B&B in casa di campagna nel parco, 3 camere, 2 bagni, cucina, tinello, soggiorno, terrazza, giardino esclusivo; anche settimane. Cell. 331 7346540 - www.letalee.com

TOSCANA, alta Maremma, a 20 minuti dal mare, vacanze in agriturismo, cucina genuina, camere con bagno, mezza pensione, vicinanze lago termale, aperto tutto l'anno. Tel. e fax 0565 784325 - Cell. 339 4146536 - E-mail: info@agripratella.com - www.agripratella.com

UNA storica cascina del 1500, restaurata di recente con i materiali originari, circondata da ettari di campi, boschi, prati: B&B a 20 km da Torino, in un ambiente che non ci ricorda il quotidiano - www.cascinamotette.it

VACANZE al mare in Sicilia, Siracusa. Mini villini in parco con piscina. Cell. 329 4294897 - E-mail: casetta delpescatore.jimdo.com

VENETO. B&B Villa Nichesola, nelle colline dell'est veronese, offre appartamenti indipendenti e piscina per una vacanza alla scoperta dei tesori artistici di Verona e dintorni o delle sue rinomate cantine vinicole. Cellulare 338 1692019 - www.villa nichesola.it

ANIMALI

AZIENDA biologica vende pecore Suffolk, bovini Limousine allevati allo stato brado. Telefono 0575 599821 (dopo le 18).

QUAGLIE selvatiche, qualsiasi selvaggina, polli puri Livornesi, ecc., faraone, tacchini, uova e pulcini biologici. Trasporto domicilio. Coop. Oasi - Tel. 0831 339877 - 360 372538 - www.oasicooperativa.com

VENDO asino maschio di circa 2 anni, prezzo da concordare. Cerco uova di faraona razza Lilla, preferibilmente zona Veneto. Cell. 346 0238781.

AZIENDE AGRICOLE

AZIENDA silvo-pastorale con produzione di formaggi sull'Appennino Emiliano cerca associati. Offresi partecipazione agli utili ed abitazione; no sognatori. Cell. 388 9254767 - Tel. 051 6708997.

CASE E TERRENI

GARGANO, a 500 metri dal lago di Varano e a 10 km dal mare, vendesi proprietà di 4 ettari di vigneto con villetta. Località Piana Cagnano, Cagnano Varano (Foggia), affiancata da strada statale. Cell. 348 2751201.

GIUSTENICE (Savona), 4 km dal mare, vendo casa rurale di 53 m² su due piani, parzialmente ristrutturata, compreso adiacente frutteto di 198 m²; euro 99.000. Cell. 339 8009239.

TERRENO agricolo, zona collinare Tregnago (Verona), 5.500 m² coltivato a vigneto e oliveto, ampia rimessa per macchine agricole e cisterna raccolta acqua. Per amatori. Cellulare 347 5982347.

VENDESI piccolo appezzamento di terreno 1.000 m², vicino strada provinciale, campagna, Ognio (Genova), 26 km da Genova, 28 km da Chiavari; solo euro 4.000. Cell. 347 8904235 - Tel. 0185 1751877.

LAVORO OFFERTE

CERCANSI famiglia per cascina in Oltrepo' Pavese. Richiediamo persone referenziate con massima disponibilità di presenza in cascina. Guardianato, pulizia, cura orto e animali da cortile. A disposizione casa indipendente gratuita. Assunzione 8 ore lavorante agricolo, possibilità ore come colf. Cell. 347 3833014.

CERCANSI per guardianato in tenuta agricola ad Arezzo, singolo o coppia di pensionati amanti campagna, alloggio gratuito, eventuale compenso commisurato all'impegno in azienda. Cell. 335 214140 - Tel. 0575 614100.

MACCHINE AGRICOLE E ATTREZZATURE

CAUSA cessata attività vendonsi: Grillo motozappa Barbieri, 8HP, motore diesel Lombardini, nuovo, euro 1.800; estirpatore a 7 lame, larghezza 1,65 m con rullo posteriore artigliato, euro 900; caminetto rustico (mattoni e pietra) angolare, nuovo da montare, euro 1.800. Cellulare 328 3330050 (Pescara).

CERCO transporter cingolato HP 4-7, portata 3-500 kg, buone condizioni d'uso, cassone ribaltabile (meglio se trasmissione e/o ribaltamento idraulico). Cell. 329 9531982 (ore pasti).

VENDO aratro rotante Berta per motocoltivatore, prezzo euro 500 trattabili. Cellulare 340 0933193 - E-mail: alexvic1984@libero.it

VENDO macchine da lavoro: scavatore Yanmar B15/STD, 3 benne più rampe e pompa sommersa Grundfos, litri 1,9 al secondo (nuova). Cell. 335 6138848 (ore pasti).

PRODOTTI

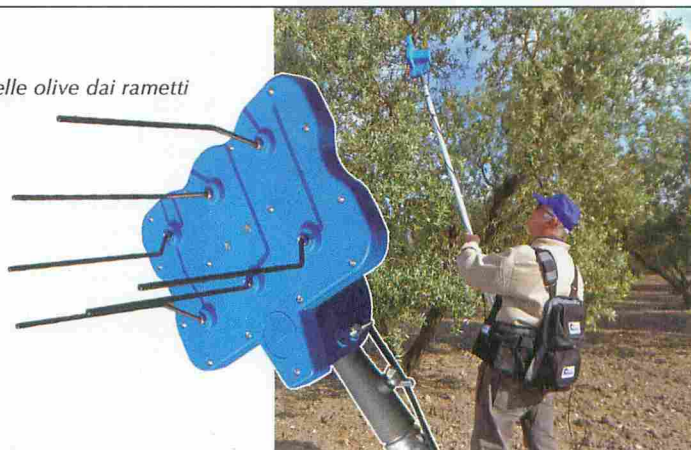
VENDONSI bulbi di zafferano e zafferano, San Gavino (Cagliari). Telefono 070 9337520 - Cellulare 333 4912720 - 340 3428902.

VARIE

APE calessino immatricolato 2008, trasporto persone, vendo. Telefonare allo 0163 24678.

CAUSA inutilizzo vendo acquario 100x40x55 (200 litri) completo di accessori (lampada, pompa, ecc.) più mobiletto nero di base, stesse dimensioni. Il tutto in ottimo stato, 300 euro trattabili. Tel. 035 751940.

REGALO annate di Vita in Campagna e supplementi lavori dal 2001 al 2008. Cell. 349 0818919.

VENDO affettatrice Berkel antica, restaurata a nuovo; piscina laghetto metri 10,65x6,65, prezzo da concordare. Tel. e fax 0382 788152 (ore pasti).

VIVI IL VERDE SENZA ZANZARE!

TETRACIP ZAPI

TETRACIP ZAPI è un'insetticida concentrato, dotato di un'azione abbattente e residuale, efficace nella lotta contro le zanzare comuni e zanzare tigre che trovano il loro habitat preferito nella vegetazione: cespugli ornamentali, prato, siepi, viali alberati. ***TETRACIP ZAPI*** è disponibile nella pratica confezione in fiale monodose da diluire in acqua e spruzzare sulla vegetazione. ***TETRACIP ZAPI:*** vivi il tuo verde senza le zanzare!

TETRACIP ZAPI
Astuccio con 5 fiale monodose da 5ml
Astuccio con 2 fiale monodose da 25 ml
Astuccio con 5 fiale monodose da 25 ml

TETRACIP ZAPI è un PRESIDIO MEDICO CHIRURGICO Registrazione del Ministero della Salute n. 15301 – DI LIBERA VENDITA.
Si raccomanda di usare particolari precauzioni. Leggere attentamente le avvertenze e le modalità di impiego sulla confezione. Conservare fuori dalla portata dei bambini.

ELIMINA LE LARVE DELLE ZANZARE E PREVIENI LE INFESTAZIONI!

ZAPI LARVICIDA ANTIZANZARA

ZAPI LARVICIDA ANTIZANZARA è un'insetticida in compresse effervescenti che agisce contro le larve della zanzara tigre e comune che infestano i tombini, le caditoie ed i ristagni di acqua in genere mantenendo un'azione larvicida per 3-4 settimane.
ZAPI LARVICIDA ANTIZANZARA è pronto all'uso: ogni compressa va gettata direttamente nell'acqua stagnante seguendo le indicazioni che sono riportate nella confezione del prodotto.

ZAPI LARVICIDA ANTIZANZARA
Astuccio con 12 compresse

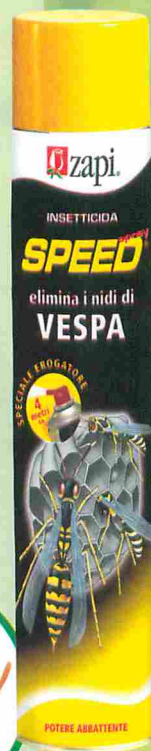
TIGREX® COMPRESSE è un PRESIDIO MEDICO CHIRURGICO Registrazione del Ministero della Sanita' n. 19245 – DI LIBERA VENDITA.
Si raccomanda di usare particolari precauzioni. Leggere attentamente le avvertenze e le modalità di impiego sulla confezione. Conservare fuori dalla portata dei bambini.

ELIMINA LE VESPE AGGRESSIVE E PERICOLOSE!

SPEED SPRAY

SPEED SPRAY è un insetticida pronto all'uso da utilizzarsi contro i nidi di vespe. ***SPEED SPRAY*** è facile da usare e grazie alla speciale valvola erogatore raggiunge anche i punti più lontani come angoli dei muri, sottotetti, lungo le pensiline, vicino alle grondaie o comunque dove sono situati nidi di vespe o altri insetti. In caso di necessità, ripetere l'applicazione dopo una settimana.

SPEED SPRAY
Bombola da 400 ml
Bombola da 750 ml

SPEED SPRAY è un PRESIDIO MEDICO CHIRURGICO Registrazione del Ministero della Sanità n 18.482 – DI LIBERA VENDITA.
Si raccomanda di usare particolari precauzioni. Leggere attentamente le avvertenze e le modalità di impiego sulla confezione. Conservare fuori dalla portata dei bambini.

I PRODOTTI ZAPI SONO VENDUTI NEI NEGOZI SPECIALIZZATI: GARDEN CENTER E RIVENDITE AGRARIE

PER CONOSCERE IL PUNTO VENDITA PIÚ VICINO COLLEGATI A
www.zapi.it - consumer@zapi.it

Presa d'atto del Ministero della Salute del 18.05.2007 - Informazione Pubblicitaria